

COURS PRATIQUE
DE COMMERCE,

A L'USAGE

DES AGRICULTEURS, FABRICANS
ET NÉGOCIANS.

COURS PRATIQUE
DE COMMERCE,

A L'USAGE

DES AGRICULTEURS, FABRICANS ET NÉGOCIANS;

CONNAISSANCE

DES MATIÈRES PREMIÈRES ET TISSUS, Lieux de Production et de Fabrique;

SUIVIE

DES Détails essentiels et Procédés principaux des Arts, Métiers et Fabriques, et d'Essais historiques sur l'Agriculture, le Jardinage, la Chasse, la Pêche, la Chimie, la Botanique, la Médecine, l'Anatomie, la Sculpture, la Peinture et la Gravure.

PAR J. NEVEU,

Homme de Loi, Professeur de Mathématiques, Membre du Lycée des Arts, nommé Professeur de Commerce par le Comité d'Instruction Publique du Département de la Seine.

TOME SECOND.

DE L'IMPRIMERIE DE GUILLEMINET.

A PARIS,

Chez
- DEBRAY, Libraire, place du Musée Central des Arts, n° 9.
- L'AUTEUR, rue des Saints-Pères, n° 1214.
- MARADAN, Libraire, rue Pavée S. André-des-Arcs, n° 16.

On trouve aux mêmes adresses

LE COURS THÉORIQUE ET PRATIQUE DES OPÉRATIONS DE BANQUE.

AN XI — 1802.

AVERTISSEMENT.

Ce plan est le cadre d'un ouvrage très-étendu que je compte terminer dans quelques années; il forme un tableau intéressant de toutes les productions, telles que la nature les donne, et telles que l'industrie les change de forme en les appropriant aux divers usages de la vie.

Les désignations du commerce font connoître les lieux de production et de fabrique que j'indiquerai plus en détail dans le cours. Ceci est de la plus haute importance : en effet, les différens états, et même les diverses provinces ou départemens de chaque état, n'ont ni un climat, ni un sol propre à toutes sortes de productions naturelles. D'ailleurs la diversité du génie des hommes en général, et des nations en particulier, les applique à certaines fabriques plutôt qu'à d'autres : il faut donc nécessairement qu'ils se communiquent mutuellement, par le commerce, ce qui manque aux uns et ce que les autres ont de trop. Il est donc essentiel à ceux qui ont embrassé la profession du négoce de ne pas ignorer ce qui se trouve chez leurs voisins pour en profiter, et ce qui croît ou se fabrique chez eux-mêmes pour le leur envoyer comme échange.

Un autre avantage que procure ce plan est de pouvoir servir de guide pour parcourir avec intérêt les cabinets d'histoire naturelle, de machines d'arts et métiers, tous les ateliers, usines et les boutiques des

marchands. On arrive, par exemple, à la célèbre manufacture de draps d'*Amelin et Vanrobais*, près Sedan; le local offre une étendue presque aussi grande que le château de Versailles : comment s'y prendre pour parcourir avec fruit cette étonnante fabrique? Lisez au chapitre VI la section XIX, art. II, vous verrez qu'il faut commencer par le dégraissage de la laine, et suivre tous les ouvriers entre les mains de qui passe la matière pour arriver à l'état de tissus prêts à vendre. Ainsi, en fait de manufactures, la lecture de chaque objet qui les concerne dans ce chapitre est suffisante pour se faire expliquer méthodiquement les procédés dans les usines qu'on visitera. Voilà tout ce qu'on peut indiquer dans une annonce ou notice; et c'est là que se bornent mes prétentions dans cet abrégé.

Veut-on connoître le magasin

1° D'un marchand de comestibles? lisez dans le chap. Ier les sections 1, 4, 6, 8, 9, 10.

2° D'un marchand de vins et liqueurs? lisez audit chap. la section 11.

3° D'un marchand épicier droguiste? lisez le chapitre II.

4° D'un marchand de soieries; de draps; Lingère; papetier; fourreur; chapelier; tanneur, etc. lisez le chapitre III, sect. 1, 2, 3, 4, 5, 6.

5° Pour parcourir avec intérêt un cabinet d'histoire naturelle, lisez le chap. V et la 8e section du premier chapitre.

J'ai indiqué des essais sur l'agriculture, le jardinage, la chasse, la pêche, la chimie, la botanique, la mé-

decine, l'anatomie, la sculpture, la peinture, la gravure, qui doivent servir d'introduction dans le Cours public, et qui ont été placés à la fin de ce volume pour ne pas interrompre la nomenclature de chaque chapitre.

C'est dans le grand ouvrage du Cours, ami lecteur, que je donnerai tout ce qui manque à votre curiosité et à votre instruction sur les moyens de reconnoître la bonne qualité des divers objets annoncés dans ce plan; alors je vous promets nombre de volumes, car la terre est inépuisable dans ses productions, comme l'industrie qui les change de forme; et le but que je me suis proposé sera rempli, si, donnant à la jeunesse le desir de s'instruire, je la porte d'elle-même à admirer les grandeurs de Dieu dans les merveilles de la nature.

COMPOSITION DU PLAN.

1° Définition des matières premières.
Définition des Tissus.
Définition de l'Industrie.

2° Division des matières premières dans les trois règnes de la nature.

3° Division et subdivision des matières premières et manufacturées, ou appropriées aux divers usages de la vie des hommes et des animaux, pour le commerce ou la circulation, classées dans cinq chapitres intitulés:

Alimens.
Épiceries, drogueries et Teintures.
Vêtemens.
Bois.
Métaux ou Oryctologie.

4° Le sixième chapitre renfermant la connoissance des détails et procédés des manufactures, la nomenclature des outils, instrumens, machines et ouvriers, employés dans les arts et métiers, sous les titres indiqués à la table des matières, en quatre-vingt-une sections, disposées de manière que l'on voit et que l'on peut suivre toutes les façons que reçoivent les matières premières pour être converties en tissus et autres procédés principaux des arts, métiers et fabriques.

5° Un septième chapitre intitulé : Essais historiques sur l'agriculture, le jardinage, etc. onze articles.

J'ai terminé ce plan par un Tableau du prix courant, à Paris, des marchandises en gros, afin de donner aux élèves une idée du prix des objets de circulation, et de la manière de les coter.

Enfin, l'homme instruit se rappellera ses connoissances à la lecture de cet ouvrage, et la jeunesse y trouvera un guide sûr pour les productions de la nature et les opérations de l'industrie qui les change de forme. On peut ajouter qu'il supplée, pour la nomenclature des arts, à l'Encyclopédie, au Dictionnaire du Commerce, et à beaucoup d'autres ouvrages d'économie politique fort chers, tandis que la modicité du prix de celui-ci permet à tout le monde de se le procurer; autre avantage qui tend à propager les lumières sur les objets qui tiennent essentiellement à la fortune publique.

Nota. Les Auteurs et Ouvrages consultés ou extraits, sont les mêmes que ceux annoncés dans l'avertissement du premier volume.

COURS PRATIQUE
DE COMMERCE,

A L'USAGE

DES AGRICULTEURS, FABRICANS ET NÉGOCIANS.

MATIÈRES PREMIÈRES.

On appelle matières premières les corps qui sont mis en œuvre par les manufacturiers, ouvriers et artisans, ou bien la matière considérée en faisant abstraction des formes dont elle est susceptible.

La laine, par exemple, est la matière première qui s'emploie dans les manufactures de lainage; la soie, pour les manufactures de soieries; le lin et le chanvre, pour les manufactures de toiles, cordages, fils, etc.; le coton, pour les étoffes de coton.

Tissu. On appelle tissu toutes sortes d'étoffes, rubans et autres semblables ouvrages faits de fils entrelacés sur le métier avec la navette, dont les uns sont de long, que l'on appelle *chaîne*, et les autres de travers, que l'on nomme *trame*.

Industrie. Le mot industrie signifie deux choses, ou le simple travail des mains, ou les inventions de

l'esprit en machines utiles relativement aux arts et métiers; [1] l'industrie renferme tantôt l'une, tantôt l'autre de ces deux choses, et souvent les réunit toutes deux. Elle se porte à la culture des terres, aux manufactures et aux arts; elle fertilise tout, et répand par-tout l'abondance et la vie : comme les nations destructrices font des maux qui durent plus qu'elles, les nations industrieuses font des biens qui ne finissent pas même avec elles.

Division des matières premières dans les trois règnes de la nature.

Matières animales.

Bestiaux et bêtes de somme, volailles, gibier, poulaille sauvagine, bêtes fauves et bêtes féroces, reptiles, vers, insectes, poissons et coquillages; production des

[1] Art. Méthode pour faire un ouvrage selon certaines règles.

On appelle arts mécaniques ceux qui dépendent surtout de la main, tels que la menuiserie, la serrurerie, etc. et arts libéraux ceux où l'esprit a la principale part, comme la peinture, sculpture, architecture, musique, danse, qu'on appelle aussi beaux-arts; on y joint communément l'éloquence et la poésie.

Métier. Espèce de machine qui sert à certaines manufactures.

Manufacture. Fabrication de certains ouvrages qui se font à la main. Il se dit aussi du lieu et de l'ensemble des ateliers, etc. destinés pour la fabrication de ces sortes d'ouvrages.

animaux vivans, servant à la nourriture de l'homme ou à ses besoins.

Cuirs et peaux, de toutes espèces, pour habillement, colles fortes, etc.

Cire et miel, pour bougies, cierges, hydromel, etc.

Corne, pour lanternes, peignes, tabatières, etc.

Caret ou écaille de tortue, pour peignes et tabatières.

Cochenille, pour la teinture.

Graisse et suif, pour chandelles, etc.

Huile de poisson, fanons de baleine,

Laines, pour draperie, bonneterie, etc.

Poils et crins, pour chapeaux, meubles, etc.

Cheveux, pour perruques, chignons faux toupets.

Soie, pour étoffes de soie.

Soie de porc ou sanglier, pour brosses, vergettes, balais, écouvillons, etc.

Ivoire ou dent d'éléphant, pour peignes, tabatières, étuis, etc.

Matières végétales.

Graines, grains, plantes, arbres, arbrisseaux, arbustes, fleurs, fruits, légumes, et boissons de toute espèce.

Lin et chanvre; fils pour toiles, treillis, coutils, linon baptiste; étoupes pour cordages, etc.

Coton, pour étoffes de coton, mousselines, etc.

Chiffon, pour papeteries.

Tabac rapé et à fumer.

Bois à construire, à meubles, à brûler, pour la teinture, charbon de bois.

Goudron, brai, arcanson; pour calfatage.
Résine, pour éclairage.
Tourbes, pour chauffage.
Tan ou écorces, pour le tannage des cuirs.

Épiceries, drogueries et teintures.

Café, cacao, cochenille, indigo, sumac, sucre, huile de lin, de colsa, de chenevis, de noix, d'olive, etc.; savon, potasse, soude, gommes, poivre, cannelle, girofle, gingembre, muscade, parfums et aromates; vins et liqueurs; simples, et drogues à l'usage de la médecine.

Matières minérales, comprenant tous les fossiles.

PREMIÈRE CLASSE.

Des Terres.

Terreau ou terre franche; craie, argile, marne; terres salines, sulfureuses, métalliques; sables.

SECONDE CLASSE.

Des Pierres.

Pierres calcaires, comme pierres de taille, marbre, gypse, spath.

Pierres vitrifiables, comme ardoises et schistes; grès; silex ou cailloux qui donnent du feu; quartz, et la plupart des pierres précieuses.

Pierres réfractaires, comme le mica, le talc, la pierre ollaire, l'amiante.

Pierres de roche, ou composées.

TROISIÈME CLASSE.

Des Sels.

Principes acides, *bases* alcalis, sels fossiles, alun, ammoniac, borax, muriat, vitriol, nitre ou salpêtre, etc.

QUATRIÈME CLASSE.

Des Soufres.

Soufre, bitume, succin, ambre gris, pyrites, marcassites.

CINQUIÈME CLASSE.

Des Minéraux.

Zinc, antimoine, bismuth, cobalt, arsenic, mercure ou vif-argent.

SIXIÈME CLASSE.

Des Métaux.

Platine, or, argent, fer, cuivre, plomb, étain. (*Voy*. au chap. V la nouvelle nomenclature de Fourcroy.)

SEPTIÈME CLASSE.

Des Concrétions.

Pores formés dans l'eau : incrustations, stalactites, pisolithes, tufs.

Pores formés dans le feu : pierres-ponces, scories du fer fondu, suie de cheminée, etc.

HUITIÈME CLASSE.

Des Pétrifications.

Pétrifications végétales, des zoophites, humaines et d'animaux, des testacées.

NEUVIÈME CLASSE.

Des pierres peintes et figurées.

Dendrites, dendrachates.

DIXIÈME CLASSE.

Des Calculs.

Bézoard, perles, yeux d'écrevisses, chélidoines ou pierres de sassenage.

Division et subdivision des matières premières et manufacturées.

Les matières premières et manufacturées, ou appropriées aux divers usages de la vie des hommes et des animaux, peuvent se classer, pour le commerce ou la circulation, ainsi qu'il suit :

Alimens.
Epiceries, drogueries et teintures.
Vêtemens.
Bois.
Métaux ou oryctologie.

CHAPITRE PREMIER.

Alimens.

PAR aliment, on entend nourriture; ce qui se mange, se digère et entretient la vie de l'homme et des animaux. Ils se divisent en comestibles et boissons.

Les comestibles renferment les grains, graines, tiges et fruits; légumes, secs et verts; confitures et fleurs; le bétail, le gibier, la volaille, qui sont vivres-viande; les œufs, le lait, le beurre, le fromage, qui sont productions des animaux vivans; les poissons et coquillages.

SECTION PREMIÈRE.

Grains, le fruit et la semence du froment, du seigle, de l'orge, de l'avoine, etc.; on appelle *gros grains* le froment, le méteil et le seigle; *menus grains* les grains qu'on sème en mars, comme l'orge, l'avoine, le mil, la vesce, etc.

Les grains se vendent au setier, au boisseau, à la mesurette.

On appelle *blé* la plante qui produit le grain dont on fait le pain. Le blé froment est une semence presque cylindrique, moussue par les deux bouts, lisse, polie, convexe d'un côté, et marquée d'un sillon de l'autre; le meilleur froment est celui qui est pesant, compacte, bien mûr, bien doré, ni trop ancien, ni trop nouveau; il doit être sec, conservant néanmoins une sorte de fraîcheur, que l'on appelle avoir de la main ou de l'amitié.

Froment; froment de mars ou blé rouge; blé blanc, froment jaune clair et brillant.

Riguet du Dauphiné, touzelle du Languedoc.

Epeautre, ou froment locar d'Italie, d'Egypte, d'Allemagne, de Barbarie; seigle épeautre, ou seigle blanc, ou blé barbu, d'un gris tirant sur le noir; méteil, passe-méteil, petit-méteil.

Orge; orge mondé, orge perlé; orge ou escourgeon d'automne, ou orge carré, ou orge prime.

Blé de Turquie ou maïs, blanc, rouge, noir; gaude ou farine de maïs, tirant toujours sur le jaune. Blé sarrazin ou blé noir (l'écorce est noire et le dedans blanc.)

Produit. Farine, son, pain, biscuit.

Avoine, blanche, noire; gruau.

Nota. L'avoine se nomme *civade* dans les départemens méridionaux.

Riz de la Caroline, du Piémont, du Levant.

Produit. Vermicelli, semouille, macaroni.

Riz au lait, crême de riz, pain de farine de riz.

Cassade, ou *Jatropha cassave*, ou manioc ou *Juka* des Caraïbes, blanc, rouge.

SECTION II.

Menus grains, graines ou semences.

Se vendent comme ci-dessus.

Chenevis, lin, luzerne, mil ou millet, milloquet de Béarn; blé barbu, panis, sainfoin, senevé, trèfle, navette ou rabette, colza, graine d'Avignon, de paradis, d'écarlate ou kermès, ou vermillon; de girofle, de coton, d'anis, de musc ou d'ambrette, de citrouille, de concombre, de courge, de melon, de fenouil, de cumin, de carvi, de moutarde, d'alpice, etc., etc.

SECTION III.

Tiges.

Se vendent au mille, au cent, à la botte.

Paille de froment, de seigle ou glui, d'orge, paille d'avoine, foin, luzerne, trèfle.

Nota. La grande paille qui est celle du seigle, sert pour empailler les chaises, faire des paillasses et des nattes; mais alors on doit battre seulement les épis et non la paille.

SECTION IV.

Fruits.

Se vendent au panier, au cent, à la livre, à la pièce.

Abricots, avelines, ananas, amandes, bananes, cédrats, cerises, cassis, cerneaux, châtaignes, coings, cormes, citrons, câpres, cocos, figues, fraises, framboises, grenades, groseilles blanches et rouges, mûres, marrons, mangues, noix, noisettes, nèfles, oranges, olives, pistaches, pêches, pralines, prunes, pommes, poires, raisin chasselas, raisin de vigne, raisin muscat rouge et blanc, verjus ou bourdelas ou bordelais, à gros grains, à fruit noir, à fruit rouge.

Diverses espèces d'abricots.

Abricot précoce, gros abricot ou commun, abricot blanc, abricot musqué, abricot d'Angoumois ou abricot rouge, abricot de Provence, abricot d'Hollande, abricot alberge, abricot de Portugal, abricot noir, abricot-pêche ou de Nanci, abricot mont-gamet, etc.

Diverses espèces de cerises.

Merises, guignes blanches, noires, bigarreaux blancs et rouges, griottes de France, de Portugal, d'Allemagne, guindoux, maye-duke, cerises-guignes, gros-gobet, chery-duke.

Diverses espèces de pêches.

L'avant-pêche blanche, la pêche de Troyes ou avant-pêche rouge, l'alberge jaune, la pêche pourprée ou vineuse, la pêche mignonne, la pêche magdelaine, la

pêche chevreuse, la pêche royale, la pêche bourdine, la pêche violette hâtive, la pêche chancelière, la pêche admirable ou teton de Vénus, la pêche nivette ou veloutée, la pêche persique, la magdelaine rouge, la pêche bellegarde, la pêche violette tardive marbrée, la pêche abricotée ou l'admirable jaune, la pêche de Pau, le pavie blanc, le pavie rouge de Pomponne, le brugnon violet, etc.

Diverses espèces de pommes.

Pomme de rambour, pomme de reinette blanche, reinette grise, pomme de reinette franche jaune, pomme de calville rouge, calville blanche, pomme de bardin, pomme d'or ou reinette d'Angleterre, pomme de fenouillet, pomme violette, pomme d'api: pomme de paradis, nompareille, capendu, postophe d'été, postophé d'hiver, etc.

Diverses espèces de prunes.

Gros damas de Tours, prune de monsieur, damas rouge, damas blanc, damas violet, la diaprée, la mirabelle, damas d'Italie, la reine claude, la royale, la sainte-catherine, le drap d'or, le perdrigon violet, le perdrigon blanc, l'impériale, le damas musqué, la prune d'abricot, les brignoles, la dauphine, la prune impératrice, la roche-courbons, prune-datte blanche, prune norbette, etc.

Diverses espèces de poires.

Dans l'été. Poire petit muscat, cuisse-madame, muscat, blanquette, gros blanquet, poire à la reine,

poire bellissime, gros rousselet de Reims, petit rousselet, poire de cassolette, poire de bergamotte d'été, poire de l'inconnu Chénau, poire robine ou royale, poire sans peau ou rousselet bâtif, poire de bon-chrétien, bon-chrétien musqué, poire d'orange, de trois espèces, commune, royale et musquée; poire de Salvati, poire de mouille-bouche, poire de beurré rouge, beurré gris.

Dans l'automne. Poire de Messire-Jean dorée, poire de bergamotte, bergamotte suisse rayée de vert et de jaune, poire de verte-longue ou mouille-bouche, poire verte-longue de Suisse, panachée; poire de sucre vert, poire de doyenné ou beurré blanc, poire marquise, poire de bergamotte de Crezanne, poire de jalousie, poire de satin, poire virgouleuse, poire d'épine d'hiver, poire d'ambrette, poire de Saint-Germain, de martin-sec.

Dans l'hiver. Poire de Colmar, poire de Bezi-de-Chaumont, poire de Bezi-l'Echasserie, bon chrétien, poire d'angélique de Bordeaux, poire de bergamotte de pâques, bergamotte bugi, bergamotte de Soulers, poire royale d'hiver.

Autres poires bonnes en compotes.

Poire de doubles-fleurs, poire de franc-réal, poire d'Angobert, poire de petit certeau, gros certeau d'hiver, poire de martin-sec, poire de parfum d'hiver, poire de petit muscat d'automne.

Diverses espèces de raisins.

Raisin précoce, raisin de la Magdelaine ou morillon hâtif, le sauvignon, chasselas, chasselas doré ou de

Bar-sur-Aube, blanc; chasselas rouge, chasselas musqué, cioutat ou raisin d'Autriche, muscat blanc, muscat rouge, muscat violet, muscat noir, muscat de Malvoisie, muscat d'Alexandrie ou passe-longue musquée, muscat de Rivesalte, cornichon blanc, corinthe blanc, le rouge, le violet; damas blanc, le damas rouge.

Fruits secs.

Se vendent chez les marchands épiciers, à la livre ou à la mesurette.

Amandes, avelines, noisettes, pignons, figues, poires tapées, pruneaux; raisins secs, raisins de Damas, de Corinthe, aux Jubis, de Calabre, picardans, d'Arcq au soleil; noix, jujubes, sébestes, dattes, olives, câpres.

SECTION V.

Légumes secs.

Se vendent au boisseau ou à la mesurette.

Pois, lentilles, féves blanches, noires ou rouges, féves de marais, haricots, pommes de terre ou patates, champignons, truffes, anacardes.

Légumes en vert.

Se vendent à la botte, à la poignée, à la pièce, à la mesurette.

Aulx, asperges, artichauts, aubergines, arroches, betteraves, basilics, bourrache, choux, choux-fleurs, carottes, cassaves, champignons, concombre, citrouilles, cresson, céleri, cerfeuil, courges, ciboules, chicorée, cardon, chervis, chicons verts, cornichons,

capucines, épinards, estragon, échalotes, escarole, endives, ers (*Voyez* vesce.), féves de marais, féves, fenouil, fraisier, haricots, laitues, lavande, melon, mâches, moutarde, mélisse, marjolaine, navets, oseille, oignons, persil, poireaux, panais, pois, pourpier, patience, poirée, poivre d'Inde, potiron, pimprenelle, pommes de terre, perce-pierre, pommes d'amour, pissenlits, radis, raifort, raves, roquette, romaine, rocambole, raiponce, rue, sarriette, scorsonère, salsifix, seneve, sauge, truffes, topinambours, thym, vesce, ers ou vesce noire.

SECTION VI.

Confitures.

Se vendent au pot ou à la livre.

Confitures liquides, marmelades, gelées, pâtes, confitures sèches, conserves, candis, dragées.

SECTION VII.

Fleurs.

Se vendent à la livre.

Fleurs d'orange, de violettes, de pêcher, de romarin, de lavande, de rose, de muscade ou maïs, de jasmin, etc.

Fleurs servant à l'ornement des jardins.

Plantes vivaces qui entrent pour l'ordinaire dans les jardins à fleurs.

Absinthe, vivace par ses racines.
Ancolie, *id.*

Anemone, vivace par ses pattes.
Asphodèle, vivace par ses racines.
Aster ou *oculus christi*, vivace par ses racines.
Camomille, *id.*
Campanule, *id.*
Clématite, *id.*
Colchique, vivace par ses tubercules.
Coquelourde, vivace par ses racines.
Couronne impériale, vivace par ses caïeux.
Ellébore, vivace par ses racines.
Fraxinelle, *id.*
Frétillaire, *id.*
Giroflée jaune, *id.*
Gramen Parnassi ou fleur du Parnasse, *id.*
Grenadille ou fleur de la passion, *id.*
Hémérocale, vivace par ses oignons.
Hépatique, vivace par ses racines.
Hysope, *id.*
Iris bulbeuse, vivace par ses bulbes.
Jacinthe, *id.*
Julienne ou giroflée des dames, vivace par ses racines.
Lavande, *id.*
Lis, vivace par ses oignons,
Lis des vallées (muguet des bois), vivace par ses racines.
Lis de saint Bruno, *id.*
Lis flammes, vivace par ses bulbes.
Marguerites ou pâquerettes, vivaces par leur touffe.
Marjolaine, vivace par ses racines.
Martagon, vivace par ses caïeux.
Moly, vivace par sa bulbe.

Mufle de lion, vivace par ses racines.
Narcisse, *id.*
Œil de bœuf, *id.*
Œillet, vivace par ses marcottes.
Œillet de poète, vivace par ses racines.
Orchis ou satyrion, vivace par ses bulbes.
Ormithogalon, *id.*
Perce-neige, *id.*
Pivoine, vivace par ses tubercules.
Renoncule, vivace par ses pattes.
Safran, vivace par ses bulbes.
Sarriette, vivace par ses racines.
Sauge, *id.*
Statice, vivace par ses touffes.
Thym, vivace par ses racines.
Tournesol ou soleil, *id.*
Tubéreuse, vivace par ses caïeux.
Valériane, vivace par ses racines.
Violette, vivace par ses touffes.

Nota. Patte, se dit de la racine d'une anemone et d'une renoncule. *Tubercule,* excroissance en forme de bosse qui survient à une racine, à une feuille, à une plante. *Caïeux,* rejetons des oignons qui portent fleur. *Bulbes,* oignons de plantes. *Vivaces,* plantes qui portent des fleurs plusieurs années de suite sur les mêmes tiges, et sans être transplantées. *Marcottes,* rejetons des plantes que l'on couche en terre pour leur faire prendre racine, afin de les transplanter. *Touffes,* assemblage de plantes lorsqu'elles sont en quantité et près à près.

Division et subdivision des fleurs.

Anemone incarnate, couleur de feu, blanche, violette, bizarre, brune, panachée, pictée, nuancée.

Argemone ou pavot épineux.

Ancolie, fleur partie de couleur rouge et partie bleue, blanche, incarnate, ou de couleur châtaigne.

Asphodèle à rameaux, et asphodèle à simple tige.

Amaranthe ou passe-velours, ou fleur d'amour ou de jalousie.

Ache royal, de couleur jaune ou blanche.

Aster, *oculus christi*, fleur à rayons de couleur bleue, violette ou purpurine.

Bassinet, espèce de renoncule; bassinet simple, à fleur jaune; bassinet à fleur d'écarlate; bassinet double, à fleur jaune; bassinet à feuilles frangées, donnant des fleurs blanches; bassinet rond, donnant fleur jaune double.

Balsamine, fleur à manière de capuchon.

Basilics, grand et petit.

Belveder.

Belle de nuit, ou merveille du Pérou, couleur rouge écarlate, quelquefois variée de jaune et de blanc.

Couronne impériale, commune à fleur jaune; simple à fleur rouge-clair ; impériale double.

Campanule à racine de raiponce, et campanule à fleur blanche oblongue.

Cyclamen ou pain de pourceau printanier, à fleur rouge, à fleur blanche, à fleur jaune, à feuilles de violette et à fleur pâle ; *cyclamen* d'automne à fleur

rouge; *cyclamen* de Constantinople et d'Allemagne.

Colchique blanc, rouge et jaune; simple et double, de printemps et d'automne; colchique d'Angleterre, de Naples, de Lusitanie; colchique polianthe; colchique à plusieurs couleurs; colchique mêlé; colchique de Constantinople, d'Alexandrie, de Samos.

Cyanus, de toutes sortes, autrement dit bluets; le grand *cyanus* et le *cyanus* de Constantinople.

Coquelicot, espèce de pavot champêtre.

Cou de chameau, espèce de narcisse, à longue tige.

Consoude royale ou spéronelle, couleur rouge-foncé.

Capucine ou cresson d'Inde.

Croix-de-Jérusalem, croix-de-chevalier ou écarlate.

Clématite, donne une fleur en rose.

Camomille, fleur de la basse espèce, à rayons, un disque au milieu, et une couronne tout autour, composée de plusieurs fleurons.

Coquelourde, fleur rouge et blanche, en manière d'œillet.

Digitale, fleur ayant la forme d'un dé à coudre, couleur d'un rouge purpurin.

Dictame, fleur en forme de panache, dans des épis grêles, et de couleur rougeâtre ou blanche.

Ellébore, fleur à plusieurs feuilles, en forme de rose blanche ou incarnate, mêlée de rouge.

Fraxinelle, fleur de grande espèce.

Frétillaire, de deux couleurs.

Fleur du Parnasse, fleur en rose, composée de plusieurs feuilles inégales, toutes frangées et disposées en rond.

Giroflée ordinaire, simple et double; giroflée double à fleur rouge, marbrée de rouge, de blanc, ou violette; giroflée jaune, simple et double.

Grenadille ou fleur de la passion, fleur de la grande espèce, composée de plusieurs feuilles disposées en rose.

Hépatique, espèce de renoncule; ses fleurs naissent en forme d'étoile et de couleur d'herbe.

Hémérocale, autrement fleur d'un jour, parce que souvent elle fleurit le soir et est passée le matin; sa fleur forme d'abord une tête, puis s'épanouit et devient presque comme une tulipe de couleur rouge.

Immortelle, fleur de moyenne espèce. Bouton d'or, est une espèce d'immortelle.

Iris de diverses sortes, odorante et sans odeur, grosse et petite, à fleur blanche, jaune, rouge ou de couleur cendrée, non bulbeuse; iris bulbeuse à petite tige, à fleur rouge; autre à fleur blanche, autre à fleur bleue; autre, rouge citronnée à fleur blanchâtre; iris bulbeuse à petites feuilles, donnant fleur de plusieurs couleurs; grande iris jaune; de couleur bleue, rouge, rouge et violette; iris tubéreuse, couleur vert-foncé; iris de Lusitanie; de Florence, à double fleur, de Chalcédoine, de Constantinople, de Damas, de Perse, d'Allemagne.

Julienne, dite giroflée d'Angleterre.

Jacinthe, de plusieurs couleurs; jacinthe orientale; jacinthe d'hiver ou printanière, bleue; jacinthe de Constantinople; jacinthe violette, jacinthe cendrée, jacinthe rougeâtre, jacinthe polyanthée, blanche; jacinthe polyanthée, violette; jacinthe bleue, couleur de roma-

rin; violette ou jacinthe à raisin; jacinthe rose; jacinthe d'Espagne, jacinthe polyanthée, étoilée; jacinthe de Chalcédoine, ou de Turquie; jacinthe polyanthée, à raisin, dite jacinthe d'Italie, jacinthe de Sienne.

Jonquille, espèce de narcisse; grande jonquille; jonquille au godet rond, ou jonquille d'Espagne; petite jonquille simple; jonquille d'automne; jonquille au calice de couleur jaune; jonquille à fleur pâle.

Jacée, jacée des prés; jacée tricolor, ou pensée; jacée des Indes.

Jacobée, ou fleur de Saint-Jacques, fleur radiée, avec disque à plusieurs fleurons.

Lis; ses oignons n'ont point de robe; lis de Saint-Bruno, fleur en lis en manière de cloche, couleur blanche; lis de flammes, fleur d'un rouge jaunâtre.

Mufle de veau ou de lion, ou *anthyrinum*, moyenne espèce.

Moly, ou rhue sauvage, moly d'Afrique à fleur rouge; moly des Indes, moly d'Espagne.

Muscipule ou attrape-mouche, fleur rouge ressemblant à un œillet.

Martagon, espèce de lis champêtre; grand martagon à fleur rouge; martagon de Pomponius.

Muguet ou lis des vallées; première sorte à fleur blanche; deuxième sorte à fleur d'un rouge blanchâtre.

Mayenne ou mélantzène, fleur en manière de rosettes, à pointes, de couleur pourpre ou blanche.

Matricaire, fleurs à rayons, au milieu desquels est un disque composé de beaucoup de fleurons.

Narcisse d'Italie, à fleur blanche, au calice jaune;

de Constantinople, narcisse jaune et pâle; narcisse d'Espagne double ou simple; narcisse blanc automnal; narcisse incomparable des Indes, couleur rouge pâle; narcisse à longue tête; narcisse sauvage; narcisse du Japon, de trois sortes, ayant les fleurs comme le lis, rayées de couleur jaune; rayées blanche et rouge; rayées blanche et rouge-clair.

Nielle ou nigelle simple, à larges feuilles et à grande fleur bleue; nielle à petites feuilles, de couleur blanche; nielle de Candie.

Œillet de poète ou jacinthe des poètes, ou jacinthe de Constantinople; œillet ordinaire ou lychnis; œillet d'Inde, fleur de couleur jaune; œillet d'Allemagne, espèce de lychnis, paroît toujours d'un rouge enflammé.

Œil de bœuf.

Orchis ou satyrion.

Oreilles d'ours, bizarres, veloutées et lustrées sont les plus estimées.

Ornithogalon, grand ornithogalon à fleur blanche; ornithogalon à fleur tirant sur le bleu; ornithogalon d'Arabie, espèce de jacinthe; ornithogalon à fleur blanche, en manière d'épi, couleur d'un blanc verdâtre et d'un bleu pâle.

Pied d'alouette ou bec d'oiseau.

Pavots, doubles et de diverses couleurs.

Panicaut ou chardon roulant.

Pivoine mâle et pivoine femelle, fleurs composées de beaucoup de feuilles rangées en forme de rose, et de couleur incarnate ou pourpre.

Pomme d'amour ou pomme dorée; fleurs naissent

par bouquets de couleur jaune, et en forme d'une rosette à cinq pointes.

Phaséols incarnats, espèce de haricots ou plutôt de pois-chiche à couleur incarnate.

Pâquerette, grande pâquerette ou *crysantemum*, fleur radiée, de couleur jaune doré, fort resplendissante; pâquerette ou marguerite, fleur radiée, tantôt blanche, tantôt rouge, et tantôt variée de differentes couleurs ensemble.

Perce-neige, fleur disposée en manière de cloche penchante blanche et d'une odeur fort douce; elle s'épanouit sous la neige.

Primevère ou paralyse, fleur à une seule feuille.

Pensée ou fleur de la trinité, de trois couleurs; savoir: blanche ou jaune, purpurine, et bleue.

Pomme épineuse ou *stramonium*, fleur à tuyau découpé en plusieurs parties, et d'un beau bleu, sur un fond blanc.

Renoncule de toutes sortes de couleurs; renoncule jaune à fleur double; renoncule double à fleur blanche double; renoncule semi-double.

Rose d'Inde, moyenne espèce.

Scabieuse.

Souci, souci double.

Safran ou *crocus*, printanier, automnal, champêtre, double et simple, fleur jaune; d'autres bleues ou blanches, ou mêlées.

Soleil ou tournesol, ou héliotrope, de deux espèces par rapport à la tige.

Scilles.

Statices, grande et petite espèce.

Tulipes de toutes couleurs, panachées, parangonées; rouges couleur de feu, à fond blanc, bizarres, panachées avec force incarnat; jaunes panachées de gris sont les plus belles.

Thlaspis, de deux sortes, vivace et annuelle.

Tubéreuse ou jacinthe des Indes.

Volubilis, ou liset bleu et blanc; des Indes, bleu, blanc et jaune.

Violettes de mars.

Valériane, fleur d'un blanc purpurin et de bonne odeur.

SECTION VIII.

Bétail sur pied.

Se vend à la pièce.

Bœuf, bufle, vache, veau; belier, mouton, mouton d'Irlande, agneau, mouflon; chèvre, bouc, chevreau; porc, truie, cochon de lait.

Bêtes de somme. Ane, ânesse; cheval, jument, poulain; chameau, dromadaire, éléphant, mulet, mule.

Viande fraîche.

Se vend à la livre.

Bœuf, vache, veau, mouton, agneau, chèvre, chevreau, porc, cochon de lait.

Viande salée et cuite.

Se vend à la livre.

Bœuf salé et fumé; porc, *id.*; jambon de Mayence, de Bayonne; lard et couenne; cuisses d'oie.

Menu gibier à poil ou à plume.

Se vend au panier, à la douzaine, à la pièce.

Alouettes huppées, alouettes de bois, alouettes grasses ou falope, calandre.

Bec-figues, bécasses, bécassines.

Canards sauvages de rivière, ordinaires, à large bec, à mouche, la sarcelle ou cercelle, etc., quinze espèces (Albran.); canard de mer, canard colin ou grisard, à édredon ou duvet; la macreuse, le morillon, canard aux yeux d'or, etc., quatorze espèces; canards étrangers, huppé d'Amérique, de Bahama, de Barbarie, canard branchu de la Louisiane, de la Chine, Côte-d'Or, d'Inde, de Madagascar, du Mexique, de Moscovie, du Brésil.

Caille, coq de bruyère.

Faisan d'Europe, du Brésil, de la Chine, des Antilles, d'Amérique, faisan paon, faisan des Cafres.

Grive de genevrier ou litorne; mauvis ou grive de vigne; mauviette, roselle ou grive rouge, tourdelle ou suserte, ou fraye ou jocasse.

Gélinotte d'Europe méridionale, du Nord, du Mexique.

Lièvre mâle ou bouquet, femelle ou hase, levraut; lapin clapier, lapin de garenne, lapin d'Angola.

Ortolan, dont le cri est *zi-zi.*

Perdrix grise, perdrix rouge d'Europe; perdix de la nouvelle Angleterre, du Brésil, de la Guadeloupe, de la baie d'Hudson, de la Louisiane, du Congo, de Madagascar, de la Chine.

Pluvier vert, pluvier gris, pluvier criard, pluvier de sable, pluvier des Indes; poule d'eau, poule de mer; pintade, pagalot.

Râle de genêt, râle noir, râle rouge des bois taillis.

Poulaille sauvagine, gros et petits oiseaux.

Avocette, oiseau aquatique; aura.

Bouvreuil, bouvier.

Cardinal, cazinde, casse-noisette, coucou, courlis, huit espèces; chardonneret, cul-blanc, corbeaux, huit espèces.

Diablotin.

Etoile, évêque, étourneau ou sansonnet.

Fauvette, quatre espèces.

Geai, cinq espèces; gobeur de mouches ou bouvier, gorge rouge, gorge blanche, gorge ou véron, gros-bec, grimpereaux, 9 espèces; guépier, guignard.

Huppe, hirondelle.

Joua, ipsida, jumo.

Kurbatos ou pêcheur.

Linots de vignes et de montagnes, loriot.

Merle, sept espèces; mésange, dix espèces, moineau, dix espèces; moiton.

Pape; perroquet, vingt-deux espèces; pie, huit espèces; pic, neuf espèces; pinçon, sept espèces; proyer, pivert, espèce de pie.

Quatre-ailes.

Roitelet, trois espèces; rossignol, trois espèces; roussette.

Sansonnet, sauge, serin.

Tarin ; tarier, tourterelle, tête-rouge, traquet ou groulard.

Verdier commun, verdier de haie; verdon.

Oiseaux de proie et grands oiseaux.

Aigle, aigle royal, aigle à queue blanche, huart, laemmergeyer ou vautour des agneaux; autour, autour femelle; autour mâle ou tiercelet; l'épervier, le sabek; autruche, autruche volante.

Buse, butor rouge, butor huppé; busard des marais.

Casoard, condor, chat-huant ou hibou, chevêche ou hulotte, ou huette; chouette, cigogne blanche, cigogne noire, corbeau, neuf espèces; cormoran, corneille, huit espèces; chauve-souris, quadrupède manqué, oiseau imparfait.

Duc, trois espèces.

Emerillon, émouchet, epervier.

Faucon, huit espéces; savoir : l'autour, l'épervier, le gerfault, l'émerillon, le lanier, le sacre, le hobereau, le faucon proprement dit. Fauperdrieu, faux, fou, frégate.

Grue, plusieurs espèces; grigri, grolle ou freux.

Héron, plusieurs espèces; hibou, hobereau.

Ibis.

Lowa, lumme.

Martin-pêcheur, milan royal, milan noir, mouchet ou tiercelet, mouette.

Oie, sauvage, de plusieurs espèces, oiseau royal, outarde.

Pâle ou bec à cuiller, pêcheur, pélican, pingouin, plongeon, plusieurs espèces; pokko, paille-en-cul, oiseau du tropique; pie-grièche.

Quercelle.

Torcol.

Vautour.

Bêtes fauves, bêtes féroces et autres.

Agouthy, aï, anta, antilope, arougheún, arompo, azerbo.

Blaireau, belette, babiroussa.

Cerf, chevreuil, chien, chat, castor, cappa, caracal, carague, caribou, carcajou, chacal, coudous, coati, civette, chamois, coqualin, cochon d'Inde, couguar, chevrotin.

Daim, desman, didelphe.

Elan, écureuil.

Fouine, furet.

Gazelle, gerboise, girafe, glouton.

Hérisson, hyenne.

Javaris, jaguar, isatis, ichneumon.

Lama, léming, lérot, léopard, loup, loir, lion, lynx.

Marmotte, makis, mangouste, martre, mongous, muse, muscardin, musimon, mulet sauvage, mulot.

Noerza.

Ondatra, ours, ocelot, once, ourang-outang.

Pasan, paca, paco, palmiste, panthère, pécari, puma, petit-gris, putois, porc-épic.

Quojavaurdu.

Rat, raton, renard, rich, rhinocéros, renne, rougette, roussette.

Sanglier, laie; saricovienne, sarigue, serval, surikate, singes, sont : aigrette, alouate, babouin, bonnet chinois, callitriche, coaïta, douc, exquima, gibbon, joko, lowando, macaque, magot, maimon, malbrouck, mandrill, mangabey, marikina, miko, mone, moustac, ourang-outang, ouanderou, ouarine, ouistiti, patas, pithèque, pinche, saï, saïmiri, sajoú, saki, talapoin, tamarin.

Taupe, tigre, tamandua.

Vampire, vigogne, vison, unau, urson.

Xé.

Zèbre, zibeline, zibet.

Reptiles, insectes et vers qui produisent au commerce.

Abeilles.

Cantarides, caïman, crocodile, couleuvre, cochenille, cucuju.

Guêpes.

Salamandre, scorpion, serpent, sauterelle.

Vipère, vers à soie, ver de terre.

Volaille.

Se vend au panier, à la pièce.

Cygne, canard, canne, canneton; coq, chapon, poule, poulet; dindon, dindonneau; coq d'Inde, oie, oison, oie sauvage; pigeon ramier, pigeon de volière, pigeonneau; paon.

Autre division des Oiseaux en six classes.

1° Les *oiseaux de proie*, qui se divisent en oiseaux de proie de jour, et oiseaux de proie de nuit.

Les premiers sont, ou grands, tels que les aigles et les vautours, ou petits, tels que le milan, l'autour, l'épervier, le gerfaut, l'émerillon, le faucon, le lanier, le sacre et le hobereau. Tous les petits oiseaux de proie de jour se dressent pour la fauconnerie.

Les oiseaux de proie de nuit sont, les hiboux, les chats-huans, les fresaies, les chevêches, etc.; ceux-là ont la tête grosse et faite comme celle des chats.

2° Les *demi-oiseaux de rapine;* cette famille comprend les oiseaux à bec de pie, tels que le corbeau, la corneille, la pie, le geai, la huppe, l'étourneau, le merle, etc.; ils se trouvent dans les guérets, dans les taillis, et sur les prairies, et vivent également de fruits et d'insectes.

3° Les *demi-oiseaux aquatiques*, c'est-à-dire, qui fréquentent le bord des eaux douces et le rivage de la mer, mais ne nagent point; tels sont le héron, la grue, le butor, le flamand, la cigogne, le courlis, le vaneau, le pluvier, etc.

4° Les *oiseaux aquatiques;* ceux-là marchent sur terre, nagent dans l'eau et volent dans l'air; tels sont le pélican, le cygne, l'oie, la macreuse, le cormoran, le canard, etc.

5° Les *oiseaux sans demeure fixe;* ils fréquentent indifféremment les taillis, les guérets, les

prairies et les rivages ; tels sont le pigeon, la tourterelle, le pinçon, l'alouette, le chardonneret, le verdrier, le serin, la linotte, l'ortolan, la fauvette, le roitelet, l'hirondelle, le tarin, etc. les uns vivent de graines, et les autres d'insectes.

6° Les *oiseaux du genre des poules*, tels que le paon, le coq d'Inde, le faisan, la perdrix, la gélinotte, etc.; dans cette division on ne sait où placer l'autruche, l'outarde et le casoar.

Les chasseurs ne connoissent que les oiseaux de rivière, les oiseaux de passage et les oiseaux de volière; cet arrangement est si simple, qu'il mériteroit d'être celui de la nature.

Les oiseaux le plus en usage sur les tables d'Europe sont, le courlis, la poule d'eau, le cul-blanc, la poule d'Inde, l'ortolan, la grive, le bec-figue, la caille, le pluvier, la bécasse, le faisan, les mauviettes et ceux de basse-cour.

Nota. On donne aux animaux qui ne vivent que de poissons, le nom d'*ichtyophages*, comme on nomme *sarcophages* ceux qui ne vivent que de chair.

La division la plus moderne est celle du cit. Lacépède, intitulée : *Tableau des sous-classes, divisions, subdivisions, ordres et genres des oiseaux.* (Elle est établie au Cabinet d'Histoire Naturelle du Jardin des Plantes.)

Grimpeurs, 12 genres. Ara, perroquet, toucan, couroucou, touraco, musophage, barbu, jacamar, pic, torcoi, coucou, ani.

Oiseaux de proie, 10 genres. Vautour, griffon, aigle, autour, épervier, buse, busard, milan, faucon, chouette.

Passereaux, 36 genres. Phytotome, pie-grièche, tyran, gobe-mouche, moucherolle, merle, fourmillier, loriot, cotinga, tangara, cacique, troupiale, carouge, étourneau, gros-bec, bouvreuil, moineau, bruant, gracule, corbeau, rollier, paradis, sittelle, pic-bœuf, picoïde, mésange, alouette, becfin, motacille, hirondelle, engoulevent, glaucope, huppe, grimpereau, colibri, mouche.

Platypodes, 7 genres. Calao, momot, alcyon, ceyx, todier, manakin, guépier.

Gallinacées, 12 genres. Pigeon, tétras, perdrix, tinamou, tridactyle, paon, faisan, pintade, dindon, hocco, pénélope, gouan.

Oiseaux d'eau, 17 genres. Flamand, albatrosse, pélécanoïde, pétrel, canard, harle, prion, bec-en-ciseaux, plongeon, grèbe, guillemot, alque, pingouin, manchot, sterne, avocette, mauve.

Oiseaux d'eau latirèmes, 6 genres. Frégate, cormoran, fou, phaéton, anhinga, pélican.

Oiseaux de rivage, 26 genres. Messager, kamichi, glaréole, agami, vaginal, grue, cigogne, héron, bec-ouvert, râle, ombrette, huîtrier, savacou, spatule, bécasse. jabiru, ibis, courlis, échasse, hydrogalline, foulgue, jacana, vaneau, phalarope, pluvier, outarde.

Oiseaux coureurs, 4 genres. Autruche, touyon, casoar, dronte. Total, 130 *genres.*

Autre division des quadrupèdes.

Linnæus donne trente-quatre genres de quadrupèdes dans six ordres qu'il établit.

1er ordre : *Antropomorphes.* Le singe, le paresseux, l'ourang-outang, etc., qui ressemblent à l'homme.

2e ordre : *Ferae.* L'ours, le lion, le léopard, le loup, le renard, la taupe, etc.

3e ordre : *Agriae.* Tamandua, tamanoir, fourmillier.

4e ordre : *Glires.* Le lièvre, le lapin, le castor, le porc-épic, la marmotte, etc.

5e ordre : *Jumenta.* L'âne, le cheval, le zèbre, le sanglier, etc.

6e ordre : *Pecora.* Le dromadaire, le cerf, le chevreuil, .. daim, le bœuf, le bufle, la gazelle, etc.

Nota. Linnæus divise les animaux en six classes : 1re classe, les quadrupèdes ; 2e les oiseaux ; 3e les amphibies ; 4e les poissons ; 5e les insectes ; 6e les vers.

SECTION IX.

Production des animaux vivans.

Œufs ; se vendent au millier, au cent, à la douzaine, à la pièce.

Lait, de vache, de chèvre, de brebis, de jument, d'ânesse ; crême ; petit lait.

Beurres nationaux, fondu, demi-sel, salé en pot.

Beurres étrangers, d'Irlande, d'Hollande.

Fromages nationaux, de Beauvais, de Brie, de Neufchâtel, de Marolles, de Reims, de Pont-l'Evêque, de Sas-

senage, de Roquefort, de Roche-de-Rouanne, Cantal ou tête de moine, Angelot de Brai, vachelin de Franche-Comté.

Fromages étrangers, de Bergues, de Gruyère, de Sept-Moncel, de Suisse, de Gérômé, de Hollande, Parmesan, d'Angleterre (peu estimé), fromage de Savoie.

SECTION X.

Poissons, animaux de mer et coquillages.

Poissons d'eau douce ou de rivière.

On appelle poisson un animal qui naît et qui vit dans l'eau.

Anguilles, adane, ablette (pour fausses perles).

Barbeau ou barbillon, brochet, bagre, barbotte, bouvier, brême.

Carpe, caboche, carrelet, chabot.

Dard ou vandoise.

Epinoche.

Goujon.

Lote, loche, lamproie.

Meûnier, mille-canton, mulet.

Perche, polype.

Rosse, rosière, rosette, rotelle.

Same, silure, sangsue.

Tanche, truite.

Poisson de mer.

Anguille ou congre, aiguille, aguillat, alose, anchois, aïol.

Becune, bogue, bonite, brême.

Calmar, carangue, capelan, célérin.

Dorée, dorade, donzelle, dragon, diable de mer, derbis, ou glaucus.

Eperlan, esparaillon.

Flétan, flez, flûte.

Gabot, groneau ou grondeur.

Hareng, *saur* et *blanc*.

Lamentin, lamproie, lièvre marin, limande, loche, lune de mer, loup de mer ou lubin.

Morue, qui se divise en morue noire, morue molle, morue jaune, morue verte, merlu ou merluche, cabilliaud, stokfiche; malarmat, mélandre, maquereau frais, maquereau salé, merlan, mulet, mendole ou cagaret, murène, mésoro.

Perche, perce-pierre, pastenaque, polypes tels que la sèche, le calamar, le lièvre marin, etc.

Raie; on distingue jusqu'à quinze espèces de raies, dont les principales sont, la raie bouclée, la raie étoilée, la raie lisse, la raie au bec pointu, la raie ondée; rouget, raspécon, roussette.

Saumon frais, saumon salé, sardine fraîche, sardine salée, sargo, sole dite perdrix de mer, sieurel, scorpeno ou scorpion de mer, scolopendre, sèche, silure, soleil.

Thon, turbot, torpille.

Nota. Rogues, resures, raves ou coques; ce sont les divers noms que l'on donne aux œufs de morue, de cabilliaud, de stokfiche et de maquereau, que l'on a ramassés et salés dans des barils. On s'en sert pour la pêche des sardines, et il s'en fait un grand commerce.

Animaux de mer qui produisent au commerce.

Baleine, dont les diverses espèces sont, le narwal ou licorne de mer, le cachalot, l'épée du Groenland, l'espadon, le marsouin, le dauphin.

Chien de mer, caldéron.

Requin.

Tatou, tiburon.

Vieille.

Amphibies, c'est-à-dire, qui vivent sur la terre et dans l'eau.

Capiverd, castor, crocodile, cordyle, coral, stinc.

Grenouille brune, verte, aquatique.

Hyppopotame, hydre.

Loutre, lion marin, loup marin.

Tortue de terre, d'eau douce, de mer.

Vipère, vache marine ou walrus, ou morse, veau marin ou phoque.

Coquillages, se divisent en *univalves*, *bivalves* et *multivalves*, en *fluviatiles* de mer et de terre.

Les coquillages univalves comprennent quinze familles, les coquillages multivalves renferment six familles.

Anpan, arapède ou lépas.

Bernacle, buccin, burgau, bugis.

Crabe, cancre, came, coutelier, cornet ou volute, conque anatifère, conque de Vénus, cylindre ou rhombe, chevrette ou salicoque, cauris.

Ecrevisse, étoile de mer.

Gland de mer, grenade ou salicot.

Homard, huîtres fraîches, huîtres marinées.

Limaçon, lavignon, langouste, lambin, lépas, limbos.

Manteau ducal, musique, murex ou rocher, moule, de sept espèces.

Nacelle, nautile, nérite.

Oiseau, oscabrion, oreille de mer, oursin.

Pagul, palourde, peigne ou pétoncle, pholade, pousse-pied, pinne marine, pucelage.

Soldat ou cancelle, ou bernard l'hermite, solen, sabot.

Tonnes.

Vis; *unguis odoratus* ou *Blatabyzancia*, ou *conchylium*, volutes, unique.

Xanxus.

Zimbis.

SECTION XI.

Des boissons.

Les boissons renferment :

Le vin, liqueur propre à boire, que l'on tire du raisin.

Le cidre, boisson faite du jus de pommes pressurées.

Le poiré, sorte de cidre fait de poires.

La bière, espèce de boisson fort commune qui se fait avec du blé, de l'orge ou de l'avoine, et du houblon.

L'hypocras, espèce de liqueur faite avec du vin, du sucre et de la cannelle.

Le sorbet, composition faite de citron, de sucre, d'ambre, etc.

Le rossolis, liqueur composée d'eau-de-vie, de sucre et de quelques parfums.

Le sanggris, liqueur composée de vin de Madère, de sucre, de jus de citron, de cannelle, de girofle, de muscade, et d'une croûte de pain rôtie, même un peu brûlée.

Le punch ou ponche, mélange de jus de citron, d'eau-de-vie, d'eau et de sucre; on y ajoute en France du vin blanc.

Le vin de palmier, liqueur qui découle du palmier par une incision faite à l'arbre; il ne peut se garder plus de 24 heures.

Le bouchet, espèce d'hypocras d'eau.

L'hydromel, boisson faite d'eau et de miel.

L'orgeat, sorte de boisson rafraîchissante faite avec de l'eau d'orge, du sucre, des amandes et de la graine pilée des quatre semences froides.

La limonade, boisson qui se fait avec du jus de limon ou de citron, de l'eau et du sucre.

Nota. Elles se vendent à la pièce, à la barique, à la bouteille, à la pinte, au bol, à la carafe.

Vins de France.

Isle de France. Mantes, Andresy, Marcoussis.

Orléans. Orléans, Blois, Tours, Vendôme, Beaugency, Jennetin, Montargis, Clamecy, Châteaudun.

Champagne. Reims, Epernay, Sillery, Ailly, Hautivilliers, Châteauroux, Avise, Oger, le Ménil, Vertus, Châtillon, Coucy, Dormans, Cumières, Pierry, Til, Bouzy, Verzy, Rhueil, Vanteuil.

Anjou. Angers, Saumur.

Haute et basse Bourgogne. Dijon, Nuits, Beaune,

Richebourg, Auxerre, Chablis, Pomard, Coulange, Tonnerre, Mursault, Mâcon, Beaujeu, Montrachet, Clos-Vougeot, Clos de la Chénette, la Romanée, de Prémeau.

Haut et bas Languedoc. Toulouse, Montpellier, Condom.

Roussillon. Perpignan, Grenache.

Aunis et Saintonge. Saintes, la Rochelle.

Bordeaux et Guyenne, Bordeaux, Médoc, Cognac, Cahors, Saint-Emilien, Sainte-Foy, Montravelle, Castillon, Gensac, Pujols, Duras, Rozeau, Langon, Preignas, Barsac, Sauterne, Baume, Grave, Gaillac, Agen, Margaux, Ségur ou la Fitte, Léoville, Saint-Julien, Saint-Estèphe.

Les qualités d'un bon vin sont d'être clair, fin, sec, sans goût de terroir, et qu'il ait de la force.

Ce qu'on appelle vin de *mère-goutte*, est celui qui provient des raisins qui n'ont point été pressurés ou du moins très-peu.

Cantons de France renommés pour les vins.

Auvergne,	*départemens* de Puy-de-Dôme et Cantal.
Beaune,	*id.* de la Côte-d'Or.
Bordeaux, rouge et blanc,	*id.* de la Gironde.
Chablis,	*id.* de l'Yonne.
La Chaise-Dieu,	*id.* de la Haute-Loire.
Champagne rouge et blanc,	*id.* de la Marne.
Chinon,	*id.* d'Indre et Loire.
Charlieu,	*id.* de la Loire.

Clot-Vougeot,	*département* de la Côte-d'Or.
Condrieux,	*id.* de Rhône et Loire.
Côte-Rôtie,	*id.* de l'Isère.
Coulange-Vineuse,	*id.* de l'Yonne.
Creuzier,	*id.* de l'Yonne.
Frontignan et Lunel,	*id.* de l'Hérault.
L'Hermitage,	*id.* de l'Ardèche.
Lismony de Limoux,	*id.* de l'Aude.
Mâcon,	*id.* de Saône et Loire.
Montrachet,	*id.* de la Côte-d'Or.
Mursault,	*id.* de la Côte-d'Or.
Nuits,	*id.* de la Côte-d'Or.
Pomard,	*id.* de la Côte-d'Or.
Pouilly et Sancerre,	*id.* du Cher.
Renaison,	*id.* de Rhône et Loire.
Rhin et Moselle.	
Rivesaltes,	*id.* des Pyrénés orient.
Rivière de Nantes, vins nantais.	*id.* de la Loire Infér.
Romance,	*id.* de la Côte-d'Or.
Saint-Perray,	*id.* de l'Ardèche.
Sologne,	*id.* de Loir et Cher.
Tonnerre,	*id.* de l'Yyonne.
Vauvraye,	*id.* d'Indre et Loire.
Vollenay,	*id.* de la Côte-d'Or.
Vosne,	*id.* de la Côte-d'Or.

Vins étrangers.

Espagne. Malaga, Alicante, Sainte-Marie ou Rota, Porto-Réal, San-Lucar, Tinto, Rom, Canaries.

Portugal. Setubal, Madère.

Hongrie. Tokai.

Italie. Gensané, Albano, Castel-Gandolfe, Naples, Lacryma-Christi, Laverdée, Moscadelle, Monté-Fiscone, Piémont, Mont-Férat.

Suisse. Vin aromatique de Chiavenne.

Grèce. Malvoisie, qui se recueille en Candie, Lesbos, Chio, Ténédos, Chypre.

Cap de Bonne-Espérance. Vin de Constance.

Autre division des vins pour le commerce.

Vins de liqueurs. Vins de Frontignan, de Lunel, Muscat rouge, de Malaga, de Malaga supérieur, de Malaga ancien, de Malaga Dom-Pedro, d'Alicante, d'Alicante supérieur, d'Alicante ancien, de Rota, de Rota ancien, de Malaga rouge, de Malaga muscat, Muscat de Rivesaltes, de Calabre, de Paxaret doux et sec, de Rancio, de Madère, de Malvoisie ancien, des Canaries, de Ténérif, du Rhin, de Chypre, Muscat de Chypre, de Chypre de la Commanderie, de Veyermouth, du Cap, de Constance, de Tokai.

Vins de Champagne. Aï et Sillery mousseux et non mousseux; *id.* qualité inférieure, Rosé, tisane.

Vins de Bourgone rouges. Chambertin, Clos-Vougeot, Clos-Saint-George, Richebourg, Pomard, Nuits, Beaune, Tonnerre, ordinaire.

Vins blancs. Chablis, Mursault, Montrachet.

Vins rouges de Bordeaux. Ségur ou la Fitte, Margaux, Léoville, Saint-Julien, Saint-Estèphe.

Vins blancs. Solterne, Barsac, Grave.

Lie de vin. Ce qu'il y a de plus grossier dans le vin, et qui va au fond du tonneau. Pressée et séchée.

CHAPITRE II.

Épiceries, Drogueries et Teintures.

L'INTITULÉ de ce chapitre indique la nomenclature de toutes les marchandises que rassemblent dans leurs magasins ceux qui font le commerce sous le titre d'épicier-droguiste.

SECTION PREMIÈRE.

Esprit-de-vin fin, de . . . . 35 degrés.
eau-de-vie double ou rectifiée, à . 33 . 31 . 29 ½.
eau-de-vie de vin, à . . . . . 18 . 26.
eau-de-vie de cerise ou kirch-waser, Andaye, anisette de l'Isle-de-Rhé, rhum de la Jamaïque et des Isles françaises, rack ancien de Batavia, tafia ou guildive, eau-de-vie de cannes de sucre, rack ancien de la Forêt-Noire, eau-de-vie de grains, de cidre, etc.

Eaux-de-vie du commerce. Bordeaux, la Rochelle, Cognac, Charente, Isle-de-Rhé, Orléans, Blois, Nantes, du Poitou, de la Touraine, d'Anjou, Bourgogne, Champagne, Provence, Montpellier, Andaye.

Ratafias. De Cette, d'anis, fenouillettes, cannelle, mille-fleurs, d'orange, de genièvre, de noix, d'angélique, de cédrat, de coing, cassis, etc.

Eaux médicinales. De mélisse, des Carmes, de

Bergamotte, de vulnéraire, de lavande, de plantain, eau-rose, eau de fleur d'orange, eau de chardon béni, etc.

Fruits à l'eau-de-vie. Prunes, pêches, cerises, abricots, noix, raisins muscats, poires, etc.

Liqueurs de la Martinique. Acacia, anis, absinthe, baume humain, bois-d'Inde, Barbades, café, créole, cannelle, jonquille, fine-orange, girofle, citronnelle, noyau, vanille, gingembre, rose, mirobolenty, Rabinsara, menthe.

Liqueurs d'Italie. Marasquin de Zara rouge et blanc, rossolio de Bologne, eau d'or, café, vanille, rose, Portugal, cédrat, eau-de-vie de Dantzick.

Liqueurs de la Côte-Saint-André. Cannelle, girofle, fleur-d'orange, rosa, vanille, noyau.

Liqueurs doubles superfines de France. Anisette de Bordeaux rouge et blanche, eau de la Côte-Saint-André, cinnamomum, crême des Barbades, *id.* de cannelle, *id.* de cédrat au vin de Champagne, *id.* de citron de Madère, *id.* de fleur-d'orange de Malte au vin de Champagne, *id.* de framboise, *id.* de moka, *id.* des quatre fruits, *id.* de noyau, huile d'anis, *id.* de girofle, *id.* de kirch-waser, *id.* d'orange de Malte, *id.* de rose, *id.* de vanille, *id.* de Vénus, vespétrot, ratafia de cerises de Grenoble.

Liqueurs fines de Paris. Brout de noix, eau d'or, crême des Barbades, *id.* de cannelle, *id.* de cédrat, *id.* de fine-orange, *id.* de fleur d'orange au vin de Champagne, *id.* de framboise, *id.* des quatre fruits, *id.* de moka, crême de noyau, huile d'anis rouge, *id.* d'anis

jaune, *id.* de girofle, *id.* de rose, *id.* de vanille, *id.* de scubac, *id.* de Vénus, *id.* de vespétrot.

Miel. Suc doux que les abeilles font de ce qu'elles recueillent sur les fleurs ou sur les feuilles des plantes.

Miel blanc du pays, demi-blanc, citrin du Gâtinois, superfin, jaune commun. *Emploi*, hydromel, et pain-d'épices composé de farine et de miel.

Cire. Matière molle et jaunâtre qui reste du travail des abeilles, après qu'on en a exprimé le miel.

Cire blanche et jaune de France; étrangère, jaune du Levant, de Barbarie, de Silésie, de la Baltique, de Hambourg; noire, des Antilles; verte, de la Louisianne. *Emploi*, bougies et cierges, scel ou sceaux des conseils et chancelleries.

Sucre. Suc très-agréable et très-doux qui se tire d'une espèce de canne qui vient dans les pays chauds, qui s'épaissit, se durcit par le moyen du feu, et qu'on blanchit par le raffinage.

Cassonade ou sucre terré, sucres bruts ou moscovades, Saint-Domingue et Martinique, première, deuxième, troisième et quatrième qualités; sirop d'écume, mélasse; sucre d'orge, sucre rosat, sucre royal, demi-royal, commun, candi, tapé. *Fabrication*, sucreries et raffineries.

Vinaigre. Vin rendu aigre par artifice.

Vinaigre blanc, rouge, de vin, de cidre, de bière, d'estragon, de sureau, rosat, des quatre voleurs, etc.

Café. Espèce de fruit, en forme de féve, qui vient originairement d'Arabie, que l'ou rôtit et que l'on réduit en poudre pour en faire un breuvage.

Café moka du Levant, de l'Arabie, Bourbon, Isle-de-France, Saint-Domingue, Martinique, Cayenne.

Thé. Arbrisseau qui croît à la Chine et au Japon, dont on nous apporte les feuilles; on en fait une infusion que l'on prend chaude.

Thé bou, thé vert, thé hyswin.

Tabac. Plante originaire d'Amérique, que l'on fait sécher et que l'on rape ensuite.

Tabac en feuilles de Virginie et Mariland, d'Amsfort, de Saint-Vincent, de Warvick, de Flandre, de Hongrie, de Hollande, de Strasbourg, de Tonneins, de Morlaix, du Havre. *Se prépare*, en corde, en carotte, en poudre, à fumer et à chiquer.

Chocolat. Composition faite de cacao, de sucre, de vanille, de cannelle, etc.

Chocolat de santé, de Ralone, à la demi-vanille, à la vanille, à deux vanilles.

Cacao. Sorte d'amande enfermée dans une gousse et qui, étant rôtie, broyée et mise en pâte, fait le principal ingrédient de la composition appelée chocolat.

Cacao des Isles, de Caraque.

Graisse et suif. Substance onctueuse et aisée à fondre, répandue en diverses parties du corps de l'animal. *Résidu*, boulée et créton.

Suifs nationaux, et étrangers, de Russie, d'Italie, et du Nord, fondus en branches. *Emploi*, chandelles.

Résine. Matière inflammable, grasse et onctueuse qui sort ou découle des pins et des sapins.

Résine en pains; en chandelles.

Potasse. Sel, alcali retiré des cendres des bois ; on donne aussi ce nom à la cendre même d'où l'on tire ce sel.

Potasse nationale et étrangère, blanche et grise d'Amérique, blanche et bleue de Dantzick, de Lorraine et Alsace.

Perlasse. Védasse ou guédasse, espèce de cendre gravelée de Moscovie.

Soude. Sel tiré de la plante nommée *kali ;* elle sert à faire du verre, à composer le savon et à blanchir le linge dans les lessives.

Soude nationale ou varec, ou salicor ; blanche, ou *natrum ;* soude étrangère ou fourrée, d'Alicante, de Carthagène, de Sicile.

Soie de porc. Soie de porc et de sanglier, de France et de Russie.

Savon. Pâte ou composition faite avec de l'huile ou autre matière grasse, et un sel alcali, et qui sert à blanchir le linge, à nettoyer et à dégraisser.

Savon de Marseille, de Grasse et de tous les départemens ; bleu pâle, bleu vif, blanc, jaspé ; en table, en brique ; savon noir, vert ou liquide.

Crin. Poil long et rude qui vient au cou, à la queue des chevaux et de quelques autres animaux.

Crin, filé ou non filé, frisé et plat, pour sommiers et meubles.

Corne. Partie dure qui sort de la tête ou des pieds de quelques animaux.

Corne, préparée, s'emploie pour lanternes et autres ouvrages.

Nota. On a remarqué qu'il n'y a que les bêtes à pied fourché ou fendu en deux, qui aient des cornes à la tête.

Ivoire. Morfil ou dent d'éléphant.

Morfils, de 40 à 60, de 20 à 40, de 10 à 20, de 4 à 10 livres pesant; pour peignes, étuis, tabatières, pommes de cannes, manches de couteaux, etc.

Ecaille. Écaille de tortue, ou caret.

Caret, première et seconde qualité.

Corail. Corail ou acori, sorte d'arbrisseau qui croît dans la mer, qui durcit lorsqu'il est retiré de l'eau, et qui est ordinairement rouge.

Nacre. Coquilles lisses, d'une couleur mêlée d'argent et d'un rouge tendre, au-dedans de laquelle se trouvent ordinairement les perles.

Nacre de perle, coquilles des Indes (*Voyez* Calculs, chapitre V).

Epices. Sortes de drogues aromatiques chaudes, piquantes, dont on se sert pour assaisonner les viandes.

Poivre ou piment en grappes, noir et blanc, de Jamaïque, de Tabago, d'Hollande.

Cannelle, écorce odoriférante de Chine, de Ceylan ou Cinnamome.

Girofle, fruit de la figure d'un clou à tête; antolfe de girofle.

Gingembre, plante dont les racines sont d'un goût approchant du poivre.

Muscade, noix du muscadier ; macis, écorce intérieure de la noix muscade.

Aromates et parfums. Aromates-gommes : storax, encens, benjoin, baume.

Aromates-écorces : canelle, macis.

Aromates-bois : aloès, sandal.

Aromates-fruits : girofle, muscade, poivre.

Herbes aromatiques. Lavande, sauge, marjolaine, thym, sarriette, hyssope, basilic, romarin, citronnelle, carui, serpolet, etc.

Parfums. Musc, ambre gris, jaune et labiza; civette, toutes les essences de roses, de jasmin, etc., etc.

Huile. Liqueur grasse et onctueuse, qui se tire de plusieurs sortes de choses, soit par la simple expression, soit par le moyen du feu.

Huiles de fruits et graines ou huiles végétales, d'olives, de noix, de faîne, d'œillet, de colza, de lin, de chenevis, d'aspic, de pavot, de laurier, de cacao, de ben ou benjoin, de rose, de camphre, de cannelle, de citron, de lavande, d'orange, etc., etc.

Huiles minérales, Dégras, de pétrole, bitume, naphte, *asphaltum.*

Huiles animales, de poisson en général, de morue, de sardine, de maquereau, de baleine rouge et blanche, de spermacéty rouge et blanche, de caret.

Blanc de baleine. Bougies de blanc de baleine, fanons de baleine.

Nota. Huile d'olive d'Aix, de Lambesc, d'Aramon, de Grasse, d'Oneille, de Gènes, de Candie, de la Morée, de Mételin.

Orpin. Pour peinture.

Orpin rouge, jaune, jaune doré. (*Voyez* chap. V, arsenic, sixième section.)

Bois pour marqueterie et ébénisterie. Bois de gayac national, de buis, de palissandre, de cèdre, d'acajou veiné et roncé, moucheté; bois rose, satiné, violet, amaranthe; bois d'ébène.

Alun. (*Voyez* chap. V, art. *des Sels*.)

Alun d'Italie, du Levant, d'Angleterre, de Suède, de Paris, de Liége, de Saarbruck.

Bois de teinture. Bois de campèche ou d'Inde, ou de la Jamaïque; de Honduras, de Brésil ou Fernambourg, bois jaune, bois de fustel.

Arsenic. (*Voyez* chap. V, art. *demi-métaux*.)

Arsenic blanc, rouge, jaune, entier et en poudre.

SECTION II.

Drogues non colorantes pour préparer les étoffes à prendre la teinture.

Alun, amidon, agaric, arsenic, cendres communes, cendres recuites, cendres gravelées, la chaux, esprit-de-vin, étain, eaux sûres, farine de pois ou de froment, gravelle ou le tartre, réalga, salpêtre, sel de nitre, sel gemme, sel ammoniac, sel commun, sel minéral, sel ou cristal de tartre, urine.

Drogues colorantes pour la teinture.

Anate, alcala, autour, bourre, ou poil de chèvre, chay, couperose, cassenolle, cochenille, mestèque, tesquale, campesianne ou sylvestre; écorce d'aulne, le

chouan, fonwa, fouic, fustel, fenugrec, garouille, genestrolle, garance ou *robia tentorum*, graine d'écarlate, gaude, imma, indigo, inde, kermès ou écarlate, lianne à sang, lichen, malherbe, misseil, marouchin, noix-de-galle, noirprun; racine, écorce, feuille et coque du fruit du noyer; orchel ou orseille, orelane, orobe, outre-mer, orcanette, panque, pastels louragnais et albigeois, poquelle, pourpre, reilbon, ricinoïde ou *heliotropium*, ou tournesol; rocou ou urcucu, rodoul, roure ou sumac, rupiedsic, sarrette, senégré, silvestre, safran, suie de cheminée, tamarin, *terra-merita* ou concoume, trantanel, tournesol ou morelle, ou orseille d'Hollande, wahats; vouède, ou voide, vermillon, verdet.

SECTION III.

Indigo. Couleur qu'on tire d'une plante de ce nom, qui croît dans les pays chauds, et dont les fleurs sont semblables à celles du genêt.

Indigo, Guatimalo Flor, Sobres, Cortès, d'Espagne; Saint-Domingue, bleu, mélangé, cuivré, bleu et violet; Louisiane, Caroline, de l'Inde, ou Bourbon et Isle-de-France.

Cochenille. Petit insecte qui s'attache à quelques arbres de l'Amérique; le suc de cet insecte donne la plus belle écarlate.

Cochenille, première et seconde sorte.

Nota. Il y a encore une plante de ce nom.

Vitriol. (*Voyez* chap. V, art. *des Sels.*)

Vitriol bleu et blanc, de Marseille; vert, bleu et blanc d'Italie, de Hongrie, de France.

Encre. Liqueur noire pour écrire, composée de quatre parties de vitriol ou de couperose verte, de deux parties de noix de galle, d'une partie d'alun de roche, et d'une de gomme arabique; le tout cuit en eau, vin ou eau-de-vie.

Encre à écrire, simple, double, luisante; encre à laver, à imprimer; de la Chine.

Plumes. Plumes à écrire, communes, double-secondes, bouts d'ailes, grosses plumes; plumes pour lits, plumes d'autruche, de héron, de paon, etc.; duvet, édredon.

Noix de galle, excroissance qui vient sur une espèce de chêne, et qui est propre à la teinture en noir.

Noix de galle d'Alep, de Smyrne, d'Alexandrie; noire, et en sortes, d'Istrie.

Garance ou lisary, plante dont la racine est d'un rouge tirant sur le jaune, et dont les teinturiers se servent pour teindre en rouge.

Garance de France, en racine; du Levant, en racine; d'Hollande, en grappe, commune.

Graines pour teinture. Graine d'écarlate ou kermès, ou konne, verte d'Avignon, jaune d'Espagne.

Sumac, petit arbrisseau dont les fruits, qui servent à teindre, viennent en grappes.

Sumac de Provence, d'Italie, de Malte, de Portugal, fin, commun.

Rocou, arbre cultivé dans toutes les îles d'Amérique, dont le fruit donne une très-belle teinture rouge.

Rocou de Cayenne, des Isles.

Vanille, plante dont le fruit, qui porte le même nom, a la forme d'un cornichon rempli de pepins odoriférans; il entre dans la composition du chocolat, etc.

Vanille du Mexique.

Pastel pour peinture. Pastel d'Alby, stil de grun ou stel de grain; gaude, outre-mer, carmin, etc. (*Voyez* au chap. VI, *Peintre.*)

Emeril ou émeri (*Voyez* au chap. V, art. *Fer.*)

Emeri en pain, première, seconde et troisième sortes.

Tartre. Dépôt terreux et salin produit dans les tonneaux par la fermentation du vin, et qui s'attache aux douves du tonneau, s'y durcit et se forme en croûte.

Tartre de Provence, d'Italie grublé, rouge, en sortes.

Crême de tartre de France, d'Italie.

Sels chimiques. Ammoniac, d'epsom, duobus, de glaubert, de sedlitz, d'égra, d'életer, de saturne, de seignette, d'oseille, de vinaigre, etc, etc.

Gommes, substances qui découlent de certains arbres; on les divise en aqueuses, résineuses, irrégulières.

Gomme arabique, adragante, arcanson; gomme anime, de Barbarie, benjoin, baume de Judée, de la Mecque et du Pérou, camphre, caragne ou karagne; gomme copale, cédrie, gomme élémi, euphorbe; gomme gutte, glu, galbanum, gayac, galipot, gomme hèdre,

laque, ladanum ou labdanum, mastic, myrrhe, oliban ou encens mâle, résine, sangdragon, sandaraque, sarcocole, storax, stacté, sagapenum ou seraphinum, ou gomme séraphin; gomme du Sénégal, tacamacha ou tacamahaca, térébenthine.

Verdet ou vert-de-gris, substance verte, tirée du cuivre.

Verdet sec, humide, cristallisé, en poudre.

Acides minéraux. Acide vitriolique ou sulfurique; marin ou muriatique; nitreux, violent, moyen, foible; eau-forte, foible, double, ou concentrée, ou acide nitrique. (*Voyez* chap. V, *des Sels.*)

Carmin, fécule ou poudre, résidu du mélange dans l'eau, de cochenille, chouan et atour; on y ajoute quelquefois du Rocu; mais le carmin en devient trop orangé.

Gommes pour l'apprêt des étoffes. Gomme du Sénégal, arabique, turique, de Barbarie, laque en feuilles, adragante, en sortes; gomme dite du pays.

Amidon, pâte faite de fleur de froment sèche, et qu'on délaie pour en faire de l'empois; on en fait aussi de fécule de pommes de terre.

Amidons de Paris, de Flandre; étrangers.

Colle. Matière gluante et tenace dont on se sert pour joindre deux choses et pour qu'elles tiennent ensemble.

Colle forte de Paris, d'Angleterre, d'Hollande, de Cologne; jaune d'Allemagne; de chamoiseur.

Objets propres à la fabrique des colles.

Peaux de lapins et autres, nerfs et issues d'animaux, rognures de peaux et de cuirs, oreilles et rognures de veaux sèches, dite colle de brochette.

Liége. Écorce spongieuse et légère d'une espèce de chêne vert qui vient dans les lieux sablonneux.

Liége, en planche, première et deuxième sorte; en bouchons, en poudre.

Amadou. Mèche faite avec une espèce d'agaric, et qui s'embrase aisément en faisant tomber dessus une étincelle de feu, au moyen d'un briquet et d'un caillou.

SECTION IV.

Simples et drogues à l'usage de la médecine et du commerce, par ordre alphabétique.

Acorus verus, acicoa, anil ou anis, achia, angélique, absinthe; aneth, assa-fœtida ou stercus diaboli, abelmosc, agnus castus, aigoceras ou fenugré, alcana, aloès, alpiste ou alpice, ammi, azarum ou nard, amomum, aristoloche, aspic, alleluia, aigremoine, argentine, aristoloche, armoise, arroche, aubifoin ou blüet, aurone, arrête-bœuf.

Bol. Petite boule de drogues médicinales qu'on prend seule ou enveloppée dans du pain à chanter.

Baume. Plante très-odoriférante qui entre dans la fourniture des salades; il se prend plus souvent pour

la liqueur qui coule de certains arbres, ou pour certaines compositions propres aux plaies.

Baume de Copahu, de Tolu, liquid-ambar, du Levant, du Pérou, etc.

Barbotine ou semen contra-vermès ou santoine, beid, ben ou béhen, bryonne ou couleuvrée, betel, bohée, bézoard, buglose, bunias, balauste, badiane, la bugle, bardanne, bétoine, bouillon-blanc, bourrache ou bourroche, brunelle, benoite.

Confection Certaine composition faite de plusieurs drogues, pour servir de médicamens, dont les principales sont au nombre de quatre.

Confection d'hyacinthe, d'alkermès, d'anacardines, d'hameck.

Carline ou caroline ou chaméléon, cascaville ou quinquina, carvi, canica, casse, canne, coca, citronnelle, cardamome, consoude (grande), caxa, cassia lignea, castiang, chay, couleuvrée, chicotin, coccus, chiendent, chienfo, colza, cumin, contrayerva, coriandre, camomille, calamus verus, cabaya, cachou, chardon béni, coquelicot, chardon panicaut ou à cent têtes, chardon à bonnetier, chardon notre-dame, cochlearia, centaurée, chélidoine, ciguë, citronnelle, coloquinte.

Diacode. Syrop composé de têtes de pavot blanc.

Dictame, daucus, douce-amère, dent-de-lion ou pissenlit, dompte-venin.

Emplâtre. Médicament de consistance solide qui ne s'emploie qu'à l'extérieur, ou onguent étendu sur un morceau de linge, de peau, etc., pour être appliqué sur la partie malade ou affligée.

Electuaire. Espèce d'opiat, composé pour l'ordinaire de substances en poudre incorporées avec du miel, du sirop, des extraits, du vin, etc.; tels sont la thériaque, le mithridate, l'orviétan, le catholicon, le lénitif, le diaprun, le diaphœnic, etc.

Extrait. Partie qui a été tirée d'une substance par un dissolvant convenable.

Ellébore, espart, esquine ou sequine, ésule, eupatoire, euphraise, epithyme, aigremoine, épurge, euphorbe.

Fougère, fumeterre, fouie, fraxinelle, fenouil, fenugrec.

Gui. Plante parasite qui naît sur les branches de certains arbres, comme du poirier, de l'aubépine, du chêne, etc.

Galéga, gallium, gentiane, germandrée, gouttiron, gratiola ou gratia dei, gratteron, grémil, genevrier, giromom, guimauve.

Herbes. Les botanistes donnent particulièrement ce nom à toutes les plantes qui perdent leur tige dans l'hiver, soit que la racine en soit vivace ou qu'elle soit annuelle. Ainsi ce nom convient à toutes les plantes qui ne sont ni arbre, ni arbrisseau, ni arbuste.

Hermodate, houblon, hypocistis, hysope, hépatique à étoile, hépatique noble, hépatique de fontaine, herbe à coton, herbe au chat, herbe aux cuillers, herbe aux deniers, herbe aux poux, herbe aux puces, herbe aux verrues, herbe britannique, herbe de Sainte-Barbe.

Herbes vulnéraires sont : la pyrole, le pied-de-lion, la verge d'or, la sanicle, l'angélique sauvage, les belettes rouges, l'armoise et la petite pervenche.

Julep. Potion médicinale faite avec des eaux distillées et autres ingrédiens.

Jalap, jonc, juncus odoratus, ipécacuanha, iris, jacobée, ivette, impératoire, joubarbe, jujubes, jusquiame.

Look ou *Lok*. Potion médicinale adoucissante.

Lupin, lierre terrestre, laudanum, baie de laurier, linaire, lavande, lis, lupin.

Manne. Suc ou liqueur blanche qui coule d'elle-même, ou par incision, des branches, et des feuilles des frênes, tant ordinaires que sauvages, dans les Deux-Siciles, en Asie et en Afrique.

Manne de Calabre, de Sicile, de Tolfe, manne en larmes, ou en sortes, en grains.

Mithridate. Espèce de thériaque qui sert de préservatif contre les poisons.

Mandragore, marum, méchoacam ou mécadossin, mélisse, méhon, ou meu, mousse ou usnée, moutarde, mercuriale, myrte, myrabolan, milpertuis, myrtile, mauve, meconium, maniguette, marrube, matricaire, menthe, mélilot, morille, mouron.

Médicamens. On appelle ainsi tout ce qui, étant appliqué extérieurement ou donné intérieurement, excite quelque altération dans les humeurs, et y cause un changement salutaire; ils se divisent en simples et composés.

Nigelle ou Nielle, nisan, noirprun, nénufar, nummulaire, *noli me tangere*.

Opiat ou *opiate*. Sorte d'électuaire d'une consis-

tance un peu molle, et dans lequel il entre divers ingrédiens.

Onguent. Médicament de consistance plus molle que dure, qu'on étend sur du linge, du papier, etc., et qu'on applique ensuite extérieurement pour guérir les plaies, les tumeurs, etc.

Oculi-cancri ou yeux d'écrevisses, œsipe, opium, opopanax, ortie, oignon sillitique, orcanette, oreille d'ours, oreille d'homme, oreille de souris.

Plante. Corps organisé qui a essentiellement une racine, et peut-être une semence, et qui produit le plus souvent des feuilles, des tiges et des fleurs. On divise les plantes en boiseuses ou ligneuses, en fibreuses ou ligamenteuses, et en bulbeuses, annuelles et vivaces.

Il y a des plantes vulnéraires, c'est-à-dire, propres à la guérison des plaies, comme la grande consoude, la sanicle, la pervenche, le scordium, la bugle, la pulmonaire, le tussilage, etc.

Il y en a de chaudes, appelées céphaliques, propres à guérir les maux de tête, comme le romarin, la sauge, la rhue, etc.

Il y en a qui ne sont froides qu'insensiblement, comme le melon, le concombre, la courge, la laitue, le pourpier, la chicorée et l'endive.

Enfin, il y en a d'autres appelées parasites, parce qu'elles vivent aux dépens des autres plantes, comme le lierre, le gui, l'hypocite, etc.

Panacée. Remède universel.

Paraguay, pareira brava, péones, pyrèthre, pyrola,

pavots, pariétaire, patience, pâquerettes, persicaire, pervenche, plantain, primevère.

Pierre infernale. Substance caustique et brûlante faite avec l'argent et l'esprit de nitre.

Quinquina. Ecorce d'un arbre qui croît au Pérou, et dont on se sert pour guérir la fièvre.

Quintefeuille.

Racines médicinales. Angélique ou racine du Saint-Esprit, acorus verus, azarina, *azarum* ou nard sauvage, costus arabicus, *cyperus* ou souchet, ésule, daronic-romain, esquine, galanga, gentiane, jalap, ipécacuanha, méon, méchoacan, pyrèthre, réglisse, rapontic, rhubarbe, salsepareille, pied-d'alexandre.

Racines propres aux teintures. Terra-merita, orcanette, garance.

Racines pour divers usages. De l'iris, de l'olivier, du noyer, rédon, réglisse, rapontic, rhubarbe, rodon, romarin, rose, rhue, ronce, roquette.

Sirop. Liqueur composée du suc de certains fruits, de certaines herbes, de certaines fleurs, etc., avec du sucre ou du miel, et qu'on fait cuire pour pouvoir le garder.

Salsepareille, safran, soldanelle, ou chou marin, sanguine, saxifrage, sauge, sassafras, scrophulaire, serpentaire, serpolet, santonine, centaurée, scamonée, séné, sénevé, squine, séséli, souchet, sapinette ou bourgeon de sapin, sanicle, scordium, scabieuse, seneçon, sureau.

Thériaque. Composition médicinale en forme d'opiat.

Tartre émétique, ou tartre stibié ou émétique, est un vomitif composé de crême de tartre, et de verre d'antimoine.

Tamarin, turquette, thora, thlaspi, thymélée, tuthie, turbit, tormentille, fleurs et feuilles de tilleul, le tussilage.

Vulnéraires. Se dit des médicamens qui sont propres à guérir les plaies; il se dit particulièrement d'une plante qui est recommandée pour les plaies et blessures récentes.

Vénic, violettes, viole, verveine, véronique, valériane, verge d'or, vermiculaire, vesse de loup; viorne, vigne.

Zingi ou anis des Indes, Zédoaire.

SECTION V.

Poix. Matière gluante faite de résine brûlée et mêlée avec de la suie du bois dont la résine est tirée.

Poix noire et blanche.

Goudron. Espèce de gomme et de poix servant principalement à calfater les vaisseaux.

Goudron, brai, arcanson, des Landes, de Suède et de Danemarck.

Borax. (*Voyez* chap. V, *Sels composés*.)

Borax raffiné de France, et étranger.

Eponge. Espèce de plante marine attachée aux rochers, dans la mer; c'est un corps léger, fort poreux, facile à s'imbiber de liqueur, et dont on se sert à divers usages.

Eponges fines et communes.

Noir de fumée, d'ivoire, d'os, de cerf, de terre, d'Allemagne, d'Espagne.

Térébenthine. Résine qui coule du térébinthe et d'autres arbres résineux.

Essence de térébenthine de Venise, de Franche-Comté, de Suisse, de Pise.

Manganèse. Métal ferrugineux qu'on emploie pour faire disparoître la couleur verdâtre du verre, lorsqu'il est encore en fusion. (*Voy*. chap. V, art. *Fer*.)

Manganèse d'Auvergne, de Périgueux, d'Allemagne, de Souabe, du Piémont; jaune, de Naples.

Vernis. Liqueur oléagineuse, luisante, et visqueuse, dont se servent les peintres et doreurs pour préserver leurs ouvrages de l'action de l'air et de l'humidité.

1° Vernis siccatif, 2° vernis blanc ou vernis de Venise, 3°. Vernis d'esprit-de-vin, 4° vernis doré, 5° vernis à la bronze ou de la Chine, 6° vernis commun.

Safran ou *crocus*. Plante bulbeuse que l'on emploie à une infinité d'usages en médecine, en teinture, et même dans la cuisine.

Safran de Boisne et de Bois-Commun en Gâtinois, de Toulouse, d'Angoulême, de Normandie, d'Orange, d'Avignon, d'Amadan en Perse, de Smyrne; *safranum* ou safran bâtard, ou carthame de Provence, de Strasbourg, d'Allemagne, d'Alexandrie, d'Espagne.

CHAPITRE III.

Vêtemens.

Les vêtemens renferment :

La soie, la laine, le coton, les fils de lin, chanvre, et ortie, et la fabrication des étoffes de ces matières; les poils et peaux pour fourrures, bas et chapeaux; les cuirs pour bottes et souliers; les chiffons pour papeteries.

Le produit de ces matières employées aux arts et métiers; manufactures de draps, de toiles, cotons et soieries, papeteries, tanneries, corroieries, hongroiries, chamoiseur, peaussier, mégissier, maroquinier, cordonnier, etc.

SECTION PREMIÈRE.

Soie. Fil produit par une espèce de ver que, pour cette raison, on appelle ver-à-soie.

Soie grèze, crue, cuite, plate, torse; fleuret ou bourre des cocons.

Soie apprêtée, en bottes, en mosche, en pantine, en écheveaux.

Soie grèze et en matasse, qui vient du Levant, de Perse, des Indes et de la Chine.

Soie sourbassis, legis, ardassines, ardasse, legisbourmes, chauf ou chouf, cherbassis, suries, bellé-

dines, housset, payas, seidavi, chauffettes, buratines, tripolines, chypriotes, sina, birotine, nankin, etc.

Désignation générale.

Organcin de Piémont, de Bresse, de Sainte-Lucie, de Bologne; organcin, de Grenade de Contades; poil d'Alais, première, deuxième et troisième sortes. Soie grèze fine, bourres et tresses de soie ou rondelettes, clochepied et sina pour la gaze, trame à deux bouts, première, deuxième et troisième sortes.

Soieries, ou étoffes ou tissus de fils de soie; étoffes pleines ou unies, rayées, à fleurs; brocards ou brocats à fleurs d'or, d'argent et de soie.

Double florence, demi-florence, plus léger; petit satin première qualité, satin pour pelisse $\frac{5}{8}$, plus léger, satin pour culotte; tafetas d'Italie $\frac{7}{12}$, première et seconde qualités, $\frac{15}{16}$ et $\frac{5}{8}$ fort pour meubles, première et seconde qualités; tafetas lustrés noirs $\frac{5}{8}$ et $\frac{1}{2}$; pékin satiné première et seconde qualités; pékinis $\frac{5}{8}$, étoffe à culottes; damas, moire, raz de Saint-Maur, de Saint-Cyr, poux de soie, prunelle de soie, burats de soie, gros-de-tour, serge de soie, calemande de soie, molletons, gourgourans, étamines, drap de soie croisé, uni, rayé; velours pleins, figurés, à ramages; ras, rayés, ciselés ou coupés à fond d'or ou d'argent; velours à quatre poils, à trois, à deux, à poil et demi, petit velours; panne de soie, peluche, toile de soie, crespon (chat de la Chine); fichus $\frac{3}{4}$, $\frac{7}{8}$, et damassés $\frac{2}{3}$; schals $\frac{4}{4}$, $\frac{5}{4}$, longs, première et seconde qualités.

Rubans. Gros grains, dit anglais, satin uni, padoue, bologne, faveur, passefin, rubans gaufrés, etc., rubans de Paris.

Passemens, crépines. Franges, frangeons et mollets, courte-pointes et loudiers; galons d'or, d'argent, de soie.

Gaze et crêpe. Fond de toile, d'Italie, nos 32, 34, 36, 44; crêpe noir, blanc, bluteau.

Echeveaux de soie. De diverses couleurs, de divers numéros.

Gants. Au tricot, sur le métier, avec la soie ou le fleuret.

Dentelles et broderies. Dentelles, blondes et crêpes.

Bas de soie. A homme, à femme, en soie alaise, en soie tramettre, en soie d'Avignon, de deux à quatre onces, de deux à trois, d'une once quatre gros à une once cinq gros (anciennes mesures.)

SECTION II.

Laine. Ce qui croît sur la peau des moutons et de quelques autres bêtes, comme le poil sur celle des autres animaux.

1° Mère-laine, celle de dessus le dos et du cou des moutons; 2° laine des cuisses et de la queue; 3° laine de la gorge, de dessous le ventre et des autres endroits du corps; 4° le crotton ou crottin, des crottes et excrémens des moutons; laine en plure, en suif ou surge, ou en suin; laine lavée et dégraissée; laine à matelas ou bouchon; laine en bourre; laine peignon

ou pignon; laine riflart; laine fleuret ou première qualité; refleuret ou superfine; laine peleure ou pélade, pelie, avalie.

Désignations générales.

Laines de France, d'Espagne, particulièrement de Castille et d'Aragon, de Portugal, de Hollande, d'Angleterre, d'Écosse, d'Irlande, d'Allemagne et du Nord; du Levant, sous le noms de pélades fines et communes; étaim de Constantinople; laines surges d'Alep, de Chypre, d'Alexandrie; cheverons noirs, roux et blancs de Smyrne, de Perse, de Satalie, les mâtelins de Morée et de Barbarie.

Désignations particulières.

Léonaises, première, seconde et troisième, ségovienne; seconde ségovie, sosis, albarazin, vigogne; catalogne, andrinople; beau berri, seconde qualité; sologne, larzac, sommières; beau roussillon, première, seconde qualités, ordinaire; provence, première qualité; inférieure brie, mère-laine, haut et bas fin. Agneaux ou agnelins; laine ou ploc d'autruche; laine de castor ou de Moscovie.

Laine filée. Trame filée, étaine filée, fil de sayette.

Draps. Draps et étoffes de laine, ou tissus de fil de laine. Louviers $\frac{5}{4}$ fin, mi-fin; castorine $\frac{5}{8}$ et $\frac{5}{4}$; sedan, verviers, andely, carcassone, châteauroux, elbeuf fin, mi-fin, ordinaire, à poil; silésie, royal; camelot, baracan; casimir de Sedan, de Reims,

d'Andely; prussienne ou petit cannelé; raz de castor, ou maroc croisé, lisse; espagnolette de Dernetal, flanelle croisée, lisse; revêche, calemande, étamines rases et à carreaux; crépons, panne, satin-turc, lamparillas ou nompareille; droguet, drap demi-laine et soie yeux de perdrix; tiretaine ou dauphine, impériale, serge, blicourt, viltons, ratine, londrin, tricot, molleton-bèje, cadix, capas, carisse, alpaga ou kalmouk, baiche ou pinchina, estamette, burat, burate, voil, raz, tordois, bayette, lisières.

Objets confectionnés. Capotes et paleteaux, redingotes, habits, manteaux, vestes, gilets, culottes, pentalons.

Tapisseries. Tapisseries de haute et basse lisse des Gobelins à Paris, d'Aubusson, de Beauvais, de Felletin; de basse-lisse de Flandre, à Bruxelles, Anvers, Oudenarde, Lille, Tournai, Bruges, Valenciennes.

Couvertures. De Darnetal, Vernon, Paris, Montpellier, Avignon, d'Auvergne, de Reims; couvertes de coton, de cotonine, à poil de chèvre ou de chien.

Bonneterie. Bonnets, gants, bas, chaussons, jarretière, moufles et mitaines.

Nomenclature des couleurs uniformes, tant en draps, qu'en tricot, cadis ou serge.

Draps. Blanc et blanchi; bleu national naturel, bleu *id.* teint; bleu céleste naturel, bleu *id.* teint; vert naturel, vert teint, vert à deux envers; écarlate,

rouge garance, cramoisi; jaune et citron, jonquille, souci et orange; chamois naturel, chamois teint; gris-de-fer, gris argentin, gris de cavalier, piqué de bleu; violet naturel, aurore, rose, noir.

Les draps qui ne porteront pas les couleurs ci-dessus, seront dénommés *draps non-uniformes*.

Tricots. Blanc; bleu national, bleu céleste; vert; écarlate, rouge garance, cramoisi; jaune et citron, jonquille, souci et orange, chamois; gris-de-fer, gris argentin; violet, aurore, rose, noir.

Pour *cadis* ou *serge*, les mêmes couleurs.

Largeurs des draps.

Draps blancs et de toutes couleurs $\frac{15}{16}$, $\frac{4}{4}$, $\frac{5}{4}$, $\frac{17}{16}$, $\frac{4}{3}$, $\frac{9}{8}$, $\frac{7}{6}$. $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{7}{8}$, $\frac{7}{12}$, $\frac{11}{12}$, $\frac{9}{16}$, $\frac{13}{24}$

Serge, blicourt, envoile $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{8}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{5}{12}$, $\frac{7}{12}$, $\frac{9}{16}$.
Étamine, aumale, cadis. $\frac{2}{3}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{5}{6}$, $\frac{7}{8}$, $\frac{8}{11}$.

Tricots, tordois ou redin, blancs. $\frac{3}{8}$, $\frac{5}{12}$, $\frac{7}{16}$, $\frac{11}{24}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{13}{24}$. $\frac{9}{16}$, $\frac{7}{12}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{7}{8}$.

Tricots, tordois ou redin, écrus. $\frac{3}{8}$, $\frac{5}{12}$, $\frac{7}{16}$, $\frac{11}{24}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{9}{16}$. $\frac{2}{3}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{7}{12}$, $\frac{5}{6}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{7}{8}$.

Treillis écrus. . . . . $\frac{5}{6}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{9}{16}$, $\frac{7}{12}$, $\frac{3}{4}$.

SECTION III.

Lin. Plante qui porte plusieurs tiges menues sur un même pied, et dont les feuilles sont aussi très-déliées.

Lin non façonné, première et seconde qualités; en bois, première, seconde, troisième et quatrième qua-

lités; de Riga, de Sibérie, de Flandre, de Picardie et de beaucoup d'autres départemens.

Lin du Levant de cinq sortes: à fioume, forfeste, manouf, noir, olep.

Chanvre. Plante qui porte le chenevis, et dont l'écorce sert à faire de la filasse.

Chanvre mâle en branche, fin, moyen; broyé, peigné: femelle brut; broyé, peigné: de Riga, de Hollande, de Basse-Normandie, de Champagne, d'Auvergne, du Lyonnais, du Poitou, de Bourgogne, d'Anjou, etc.

Filasse. Filamens que l'on tire de l'écorce du chanvre, du lin, de l'ortie.

Fils plats en poignées, en bottes, en moches; de Champagne, de Bourgogne, de Picardie, de Normandie, de Crespy, de Bretagne, etc.; de lin, première, seconde et troisième qualités; de chanvre *id.* d'étoupe *id.*

Fils de Lille, de Malines, d'Anvers, de Hollande; fils au grelot, fils sangle blancs.

Toile. Tissu de fil de lin, de chanvre, d'ortie.

Toile écrue, qui n'a point été blanchie; mi-blanc ou boulevardée; blanche, de ménage, à matelas, à chapeaux ou treillis; d'ortie, bise, de Senlis, nantaise, de coffre, brunes, légères, à doubler; en coupons, à voiles, à tamis ou à sacs, d'emballage, à tentes; toile ouvrée ou linge ouvré, qui se distingue en

Linge ouvré de Flandre: 1° pavie, 2° rosette ou petite venise, 3° damassé, 4° lavandé, 5° grain d'orge,

6° grande rose, 7° rosette perlée, 8° patron d'Hollande.

Linge ouvré de Normandie : 1° damas ou grand caen, 2° lacs d'amour, 3° grenade, 4° bourdaloue, 5° pavie, 6° grande et petite venise, 7° grand barrage fin.

Désignation du commerce.

Toile de Hollande, de Frise, mi-hollande, d'Allemagne, de Suisse, d'Angleterre, d'Ecosse, d'Irlande.

Flandre blanc de ménage $\frac{5}{8}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{7}{8}$, $\frac{4}{4}$; courtray $\frac{2}{3}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{7}{8}$, $\frac{4}{4}$, $\frac{9}{8}$; cretonne $\frac{2}{3}$, $\frac{7}{8}$, $\frac{4}{4}$, $\frac{5}{4}$; bernay $\frac{2}{3}$; laval écrue $\frac{3}{4}$, blanche $\frac{3}{4}$; mamers chanvre en $\frac{3}{4}$, $\frac{7}{8}$, $\frac{4}{4}$; la ferté $\frac{2}{3}$, $\frac{3}{4}$; alençon $\frac{5}{8}$, $\frac{2}{3}$.

Linons $\frac{3}{4}$, baptistes $\frac{2}{3}$, gazes $\frac{2}{3}$; linons rayés et à carreaux (linons-baptistes ou toiles de mulquinerie.)

Désignation particulière.

Toiles guibert, brionne, d'ourville, polizeau, crés, cambresines, régny, saint-jean, aussones jaunes, tarares et rouleaux de Beaujeu; trufettes, platilles, bougrans, toile cirée, toile cholette; cannevas, gros, moyen, fin; toile gingas à carreaux; coutils de Coutance, de Bretagne, de Flandre; fleurets et blancards; laise et haute laise de Rouen (copou de la Chine).

Mouchoirs, etc. En $\frac{2}{3}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{5}{8}$, cholet $\frac{3}{4}$; serviettes $\frac{2}{3}$; nappes $\frac{5}{4}$.

Toiles à voiles ou mélis. Noyales, polledavy, petite olonne, les locrenans, les pestes, cotonines.

Corderie. Câble, corde, cordeau, fouet, ficelle, étoupes.

Bonneterie. Bas, chaussons, pantalons, gants, mitaines.

Dentelles ou passement. Valenciennes, malines brodées, demi-valenciennes; picot, point d'Argentan, point d'Angleterre; bisette, mignonnette, gueuse, campane, guipare; dentelle à réseau, à brides, à grandes fleurs, à petites fleurs, etc.

Rubans de fil, lacets, sangles.

Chiffons. Blancs, fins, communs, gros.

Toiles pour chemises, largeurs:

Blanche $\frac{5}{8}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{4}{4}$, $\frac{7}{8}$, $\frac{9}{8}$.
id. $\frac{1}{2}$, $\frac{11}{16}$, $\frac{7}{12}$, $\frac{9}{16}$, $\frac{5}{6}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{15}{16}$.
Écrues $\frac{15}{16}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{4}{4}$, $\frac{7}{8}$.
De ménage $\frac{1}{2}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{3}{4}$.
Écrue pour doublure $\frac{5}{6}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{7}{12}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{9}{16}$.
id. $\frac{2}{3}$, $\frac{15}{16}$, $\frac{4}{4}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{7}{8}$.
A tentes $\frac{13}{24}$, $\frac{9}{16}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{7}{8}$, $\frac{4}{4}$.
id. $\frac{7}{12}$, $\frac{5}{6}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{15}{16}$, $\frac{23}{24}$.
A pourrir $\frac{9}{16}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{5}{6}$, $\frac{15}{16}$, $\frac{4}{4}$, $\frac{7}{8}$.
D'emballage $\frac{19}{24}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{15}{16}$, $\frac{4}{4}$, $\frac{5}{6}$, $\frac{7}{8}$.
id. $\frac{2}{3}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{13}{24}$, $\frac{7}{12}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{17}{24}$.
Pour guêtres $\frac{2}{3}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{7}{12}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{9}{16}$.
id. $\frac{3}{4}$, $\frac{5}{6}$, $\frac{7}{8}$, $\frac{15}{16}$, $\frac{4}{4}$, $\frac{11}{12}$.
De coton $\frac{5}{12}$, $\frac{6}{12}$, $\frac{7}{12}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{19}{24}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{5}{6}$, $\frac{13}{24}$.
id. $\frac{9}{16}$, $\frac{7}{8}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{15}{16}$, $\frac{4}{4}$.

Objets confectionnés en toile.

Robes, fichus, cravates, serre-têtes, coiffes de nuit, chemises, peignoirs, caleçons, draps, nappes, serviettes, tabliers, essuie-mains, torchons, serpillières, sacs, rideaux, pantalons, etc.

SECTION IV.

Coton. Espèce de laine qui vient sur un arbuste qu'on nomme cotonnier.

Coton en rame ou en laine.

Se vend à la balle, au quintal, à la livre pesant.

Désignation du commerce.

Coton de Fernambourg, Marignan, Cayenne, Saint-Domingue, Bourbon, Guadeloupe, Martinique, Souboujac, Alep, Chypre, Alexandrie, Smyrne, Alta, Adénos, Acre (Ouate).

Coton filé, pour mèches, de Rouen; à tricoter; à fabrique; du Levant, dit baza, Jérusalem, Alexandrie, du Caire, de Malte, gros et petits écheveaux; rouge en pelote à marquer, bleu *id.* blanc à broder, au plumetis, au crochet.

Toile de coton blanche et peinte, des Indes.

Tapsels, coupis, chillas, caladaris, guinées, percales mauris, salempouris, socretons, baffetas, coutelines, berams, chelles, chacarts, doutis, kattéguy, sauvagagis, fottes, garas, sanas, korathes ou toques de Cambaye; hamans, nankin, perse; toiles à voile

de coton et bolzas de Bengale; toiles de coton bleues à carreaux de Surate.

Étoffes et toiles de coton blanches et peintes d'Europe.

Ecrue $\frac{7}{8}$, blanche $\frac{7}{8}$, satinette $\frac{11}{24}$; futaine, basin futaine, rasé dit drap de coton, basin rayé et à côte, piqué; indiennes, toiles de Jouy, siamoise, molleton, nankinette, coutils, gingas, velverette; couvertures, organdis, garat, etc.; velours-coton, kinkorde et mille-raies.

Mousselines de l'Inde et d'Europe.

Bétilles simples, organdi, tarnatanes, tarnatanes chanonis; des adataïs, des mallemoles simples et tarnatanes, des toques, des casses, des chabnam ou rosées, des doréas, des mamotbanis, des tanjels, des térindannes; mousselinettes.

Mouchoirs et cravates.

Quadrillés en rouge $\frac{2}{3}$; en bleu $\frac{3}{4}$; Mazulipatan, Madras; toiles doutis, gourgouches, d'Ungariswith, lampasse, madrinaque, mamotbani, mamoudis, nécanées, brouard, darou, cirsakas coton et soie.

Bas de coton à la douzaine.

De Paris glacés de soie, à homme, à femme, coins brodés, ouverts; pantalons glacés, *id.* en laine façon d'Angleterre; bas de Rouen à trois fils chinés, mêlés, mi-fins, au vingt en fil.

Bonneterie.

Bonnets, chaussons, gants, etc.

SECTION V.

Papier. Composition faite ordinairement de chiffons ou vieux linge détrempé dans l'eau, pilé et broyé par le moyen d'un moulin, et ensuite étendu par feuilles pour servir à écrire, imprimer, etc. On distingue trois sortes de papier.

Petites sortes sont : la petite romaine, grand réal, carré bule, griffon, petit raisin ou bâton royal, petit nom de jésus, petit à la main, bâtard blanc, étoile fin, bule; le cartier, propre à couvrir les cartes à jouer; le pot, propre à mettre du côté des figures des cartes à jouer; la couronne, la tellière, le champi ou papier à chassin; la serpente, du serpent dont il est marqué.

Les moyennes sortes sont : Le grand raisin simple, le carré simple, le cavalier, le lombard, l'écu ou papier de compte simple; — pour l'impression.

Le carré double, l'écu double, le grand raisin double, la couronne double; — appelés doubles, à cause qu'ils sont plus forts que les simples.

Le pantalon ou papier aux armes de Hollande; le grand cornet, qui prend son nom de la marque.

Les grandes sortes sont : Le grand jésus, la petite et grande fleur de lis, le chapelet, le colombier, le grand aigle, le dauphin, le soleil, l'étoile; — ils ont tous leurs noms des figures qu'ils portent, et sont propres à imprimer des estampes et des thèses, à dessiner des plans, à faire de grands livres pour marchands.

Le grand monde; c'est le plus grand de toutes les sortes de papiers.

Papiers gris et autres.

Papier gris et bleu pour dessiner, papiers à patrons, papiers à gargouches, papier bleu à sucre, à brochures; papiers, bas à homme, bas à femme, collés et non collés pour les bonnetiers; raisin collé et raisin fluant pour empaqueter les marchandises, joseph fluant et carré fluant pour l'impression; joseph collé, peint en vert, jaune, rouge, etc.; joseph à soie, dont on enveloppe les soies en bottes; la main brune, appelée trace, pour faire le corps des cartes; la licorne, pour des enveloppes; le papier à demoiselle gris, propre aux chandeliers; le même blanc, appelé papier deux feuilles, pour envelopper la laine; deux sortes de papiers rougeâtres, que les épiciers mettent en sacs pour leurs drogues; le camelotier, enfin, celui appelé maculature, qui est grisâtre et très-gros; on s'en sert dans les papeteries pour envelopper les rames de papier.

Papiers pour gravures.

Grand aigle fin, colombier fin, chapelet fin, jésus fin, grand raisin, fin double, *dito* ordinaire.

Papiers pour impression.

Carré fin double, de Limoges, d'Auvergne, de Rouen, écu fin double collé, *dito* ordinaire collé, couronne fin double collé, *dito* moyen ordinaire collé; papier vélin, papier marbré, papier brouillard non collé.

Nota. Tout papier se vend à la rame de 20 mains, ou à la main de 25 feuilles.

Lieux de fabrique en France.

Angoulême, Annonay, Ambert; Beaujeu, Bergerac; Castel-Jaloux, Caen; Dreux; Evreux, Étampes; Grenoble; Limoges, Lebouchet près Essone, Laval, le Mans; Morlaix; Périgueux, Poitiers; Rouen; Troyes, etc.

Parchemin. Peau de brebis ou de mouton préparée, pour écrire dessus ou pour d'autres usages.

Parchemin vierge. La peau préparée des petits chevreaux ou agneaux morts-nés.

Le parchemin se vend à la botte, ou au cent, en compte. La botte est de 36 peaux; contient dix-huit cahiers de 4 feuilles chacun, ce qui fait en tout 72 feuilles, ou 144 feuillets.

Vélin. Espèce de parchemin, plus mince et plus uni, plus blanc, de peau de veau.

Cartes à jouer.

Se vendent par grosse de douze sixains; le sixain est composé de six jeux.

Carton. Grosse carte faite de plusieurs feuilles de papier collées ensemble.

SECTION VI.

Pelleterie. L'art d'accommoder les peaux et d'en faire des fourrures.

Poils à la livre pour chapeaux.

Poils de lapin pour chapeaux, première et seconde

qualités; lapin d'hiver, de garenne, clapier; poils de lièvre, première et seconde qualités; lièvre d'hiver, d'été; poils roux, poils communs; poils de lièvre veule; poils de veau; soie; poils de castor; Canada, Louisiane, Lithuanie, Moscovie, du Levant.

Peaux à la pièce pour fourrures, manchons, palatines, etc.

Peaux d'ours gris de Russie, d'ourson, de martre, d'hermine; de renard, argenté, croisé, bleu; de loup cervier, de loutre, de tigre, de panthère; d'ours de la baie d'Hudson, du Canada, du pays; de petit-gris, d'agneau, de putois, de fouine, de chien, de chat, etc.

Chapellerie. Chapeaux.

Se vendent à la pièce.

Laine pour chapeaux. De France; vigogne rouge, vigogne bioude d'Espagne; agnelin d'Hambourg, pelote noire, *dito* roulle; chameau, noir, gris, roux.

Chapeaux. Chapeaux communs de quatre à douze onces; ordinaire *id.* demi-castor ordinaire, fin, plus fin, trois quarts; ourson, de trois à sept onces; jokay flamands, sept onces; chapeaux de soie, demi-poil, jokay en ballon, blancs, de couleurs.

Cuir, peau de l'animal.

Cuir; de bœuf, de vache, de veau, de mouton, de chèvre, d'agneau, de bouc, de cheval, d'âne, de mulet, de cerf, de chevreuil, de chamois, de sanglier, de vautour, de cygne, etc. de toutes sortes de bêtes fau-

ves et féroces; peau de chien de mer, ou doucette ou roussette.

Désignation de la tannerie.

Cuir; vert ou cru, salé, sec à poil, tanné, plaqué, fort, coudré, en croûte, corroyé, lissé; cuir passé en huile, autrement dit en buffle ou en chamois; cuir passé en mégie; cuir de Russie ou de Roussi.

Désignation du commerce.

Cuir; vert en poil, salé en poil, sec en poil; à l'orge, à la juzée; de cheval, de Hongrie; bœufs et vaches à œuvres, étirés; veau sec d'huile, corroyé; chèvre en huile, corroyé; cuir genisson; mouton en mégie; basane en croûte, corroyée, tannée, chipée, coudrée, passée en mesquis; aludes; chagrin de Constantinople, de France; marroquin de France, d'Espagne, du Levant, de Barbarie; dépouilles.

Mottes. Espèce de petits pains, qui se font avec de la tannée ou tan usé, servant à chauffer.

Se vendent au mille, au cent, à la douzaine.

Boyaux et cordes à boyaux, pour les instrumens à cordes et à raquettes, etc. de France et d'Italie.

Peausserie. Commerce de peaux préparées.

Peaux de mouton; blanches, en mégie, le cent, canepin; tannées, dites basanes, la douzaine; chamoisées, rouges de Provence.

Marroquin rouge de Marseille, de Lisbonne; première qualité, d'après les numéros; vert et puce.

Peau de chagrin de Constantinople.

Ganterie. Commerce de gants.

Gants de Niort en daim, piqués de soie, de fil, remaillés, la douzaine; de Grenoble, glacés, longs, n° 1; en amadis, n° 1; blancs, longs, superfins; en amadis, à homme; gants de peau de chien cousus en soie, longs, en amadis, à homme; gants de Paris glacés.

Objets confectionnés avec les cuirs et les peaux.

Gants, vestes, culottes, pantalons, de chamois; sacs, bandoulières, baudriers, ceinturons, brides, sangles, harnois de chevaux, raquettes; bottes, souliers, havresac, pantoufles; sceaux pour puiser de l'eau, outres; couvertures de livres, de coffres, de malles, de carrosses, de chaises roulantes et à porteurs.

Nota. Le marroquin se fait avec des peaux de boucs et de chèvres, ou d'un autre animal à peu près semblable, appelé ménon.

Le parchemin se fabrique d'ordinaire avec des peaux de beliers, de moutons, de brebis et quelquefois de chèvres.

Le vélin, qui est aussi une espèce de parchemin, se fait de la peau d'un veau mort né, ou d'un veau de lait.

Le papier vélin, est un papier imitant la blancheur et l'uni du vélin, où il ne paroît aucunes des marques appelées *pontureaux et vergeures.*

Le vrai chamois se fabrique de la peau d'un animal de même nom, que l'on appelle encore isard; et il se contrefait avec des peaux de bouc, de chèvre et de mouton.

Les basanes, pour les relieurs, sont des peaux de belier ou brebis, passées en tan ou rédon, et quelquefois en mégie ou en blanc.

Les peaux de bouc et de chèvres en poil, qu'on a cousues et disposées d'une manière propre à pouvoir contenir des liqueurs, se nomment simplement *boucs* ou quelquefois *outres*.

Cheveux. Poils longs et déliés qui viennent à la tête des hommes et des femmes. Il y a des cheveux de plusieurs couleurs; des noirs, des blonds, des blancs, des roux, des châtains, etc. On les distingue encore en cheveux crépus et frisés, et en cheveux plats ou droits.

Cheveux de Flandre, de Hollande et du Nord; cheveux de Normandie, appelés cheveux de pays.

Emploi. Chignons, faux-toupets, perruques, etc.

Les cheveux se vendent à l'once ou à la livre.

CHAPITRE IV.

Bois.

Bois. La substance dure et compacte des arbres.

Les bois et leur produit renferment: les bois de construction, de teinture, d'ébénisterie, menuiserie, charronnage, bois à brûler, charbon de bois, plantation, aménagement des forêts; tan ou écorce, etc.

Arbre. Plante boiseuse, qui croît en grosseur et en hauteur plus que toutes les autres plantes, et qui pousse différentes branches.

Arbres champêtres portant fruits à coque et à gousse; portant fruits à pepins; portant fruits à noyau; stériles.

Arbres oléagineux, amphibies, aquatiques.

Sucs des arbres, et arbres médicinaux.

Arbrisseau. Diminutif, petit arbre.

Arbuste. Espèce d'arbrisseau qui ne s'élève guère.

Mairin, ou bois de chêne refendu en planches pour futailles, cerceaux, douvelles, échalas, baquets, étuis, etc.

Bois en grume, équarri, scié, en madrier, en planches; fagots, cotterets, falourdes, bourrées.

Art du charpentier, charron, menuisier, tourneur, ébéniste, tabletier, boisselier, tonnelier, vannier.

SECTION PREMIÈRE.

Bois par ordre alphabétique.

Bois abougris ou rabougris; bois d'aigle ou aloès, et aspalathe; d'alisier, d'aloès, d'andelle, d'anis ou d'anil; arsins, d'aulne, avortés, à baril, à bâtir.

Bois blanc; à bombes, de buis ou bouis, de Bresil ou bresillet, brin; bois brouté, bois à brûler, bois de bourdaine.

Bois de cannelle, carré, de cèdre, chablis, de chandelle, en chantier, de charme, charmés, de charronnage, de charpente, de châtaignier; de chêne; de Chypre, de citron; de compte, de corde, de cormier, de coult, à couvrir.

Bois à débiter, de déchirage, en défends, demi-flotté, déversé.

Bois d'ébène, d'échantillons, échappés, encroués,

d'enfonçures, d'entrée; d'équarrissage; d'érable, en étant.

Bois de faux, à faucillon, de fente; de Fernambourg, de fièvre, flotté, flacheux, à fourreau d'épée, de fouteau, de frêne, de futaie, de fustel, de fustok.

Bois gauche, de gayac, gélif, gissant, en gourme; de gravier, de grenadille, en grume.

Bois de haut revenu, de hêtre.

Bois de la Jamaïque, jaune, d'Inde, indien.

Bois de laurier.

Bois madré, mairin, malandreux, marbré, marmanteau; médicinaux, de menuise, méplat de micocoulier, de miroir; mort, de moule, mouliné.

Bois de néflier, néphrétique, neuf, noailleux, de noyer.

Bois d'olivier, d'orme, d'ouvrage, ouvré, non ouvré, d'oxycèdre.

Bois de palile, de palixandre, de pavame; pélard, perdu, de peuple ou peuplier; à pipe; de poirier, en pueil.

Bois carré; de quartier.

Bois rabougris, de raquette, de refend; sur le retour, de Rhodes, en rondins, de rose, roulé, rustique.

Bois sain, de Sainci, de Sainte-Lucie, de santal, de sapan, de sapin; de sassafras, de sciage, sycomore.

Bois taillis, de tamaris, de tambac, de teinture, de tilleul, de touche, de trapalcypalty, de tortillard, de traverse, de tremble.

Bois de verne; versé ou caablé; vif, violet; volans.
Bois d'ypréaux, d'yeuse.

Plantation des bois.

Estimation des bois.

Précaution à prendre pour en acheter; ordre et manœuvre de la coupe des bois.

Tan ou écorce de bois pour la préparation des cuirs.

SECTION II.

Arbres champêtres portant fruits à coque et à gousse. Le chêne, le châtaignier, le marronier d'Inde, le hêtre, le noyer.

Arbres champêtres portant fruits à pepins. Le poirier, le pommier, le mûrier noir et blanc, le coignassier.

Arbres champêtres portant fruits à noyau. Le cerisier, le prunier, abricotier, pêcher, olivier, cormier, néflier, alisier, merisier.

Arbres champêtres stériles, nommés bois communs. Orme, if, frêne, charme, érable, le palmier, l'acacia, le buis, le picéa.

Bois oléagineux ou huileux. Le pin, le sapin, la pesse ou pignet, le cyprès.

Arbres amphibies, qui se plaisent auprès des eaux. Le tilleul, le bouleau, le peuplier, le tremble ou peuplier noir.

Arbres aquatiques. L'aulne ou verne, le saule.

Suc des arbres ou plantes. Terrébration, ou opération pour en tirer les sucs.

Plantes herbacées des Indes. Ananas, bananier ou figuier d'Adam, l'igname.

Arbres des Indes. Cocotier, mangnier, palmier, palmiste ou arbre à chou.

SECTION III.

Charbon. Tronçons de jeune bois qu'on brûle à demi, et qu'on éteint pour les rallumer quand on en a besoin.

Se distingue à Paris, en charbon d'Yonne, de Marne, de Loire, de Seine, de l'Ecole, de Chevreuse.

Se vend au muid, au boisseau, au sac.

Nattes. De jonc, de pailles, de palmier, etc.

Bois de chauffage.

Se vend à la corde, au stère, au demi-stère.

Bois neuf et rondin; de chêne, de hêtre, charme, orme, etc.

Bois de charbon, flotté, de gravier.

Fagots. Faisceau de menu bois et de branchages.

Se vendent au cent, ou à la pièce.

Cotrets. Petit faisceau court, composé de petits morceaux de bois de médiocre, grosseur et lié par les deux bouts.

Se vendent au cent ou à la pièce.

Falourde. Gros fagot de cinq à six bûches de bois flotté liées ensemble.

Se vendent au cent ou à la pièce.

Bourrée. Espèce de fagot de menues branches, à un ou deux liens.

Se vendent au cent, à la pièce.

Sabots, à homme, à femme, petits et moyens; espèce de chaussure de bois léger et creusé.

Se vendent à la grosse et à la paire.

Balai. Instrument servant à nettoyer; de bouleau, de jonc, de genêt.

Osier. Jets ou section d'un arbrisseau de ce nom. Franc et de rivière, de Champagne et de l'Orléanais; en molles ou paquets de 4 pieds ou 1 mètre 29 de long, qui sont liés de trois liens.

Bois de chêne, équarri, en planches, en madriers.

Bois de sapin, équarri, en planches, en madriers, en voliges.

Bois de hêtre, blanc et autres, en planches, en madriers, en voliges.

Bois à l'usage de la marine.

Mâts, matéreaux, anspects, spars, gaulettes, avirons, etc.

Cerceaux. Morceaux de bois léger, coupés en deux dans toute leur longueur, qui servent à lier et contenir les douves des cuves et des futailles; ordinairement de châtaignier, de coudre, de frêne, de bouleau, et autres semblables bois.

Ils se vendent en molles ou bottes, composées de quarterons, de douzaines ou de seizaines, suivant leur grosseur.

SECTION IV.

Arbustes. Espèces d'arbrisseaux qui ne s'élèvent guère, servant à l'ornement des jardins.

Alaterne. Espèce de philaria à fleur blanche, de bonne odeur.

Althea frutex ou guimauve royale. Fleur blanche ou couleur de chair.

Arbre de Judée. Fleur rouge.

Amomum. Fleur blanche et fruit rouge, rond comme une cerise.

Azédarac ou acacie d'Egypte. Fleur rouge.

Barbe de Jupiter. Feuilles velues, couleur argentine et luisante. Fleurs en manière de papillon.

Bagnaudier. Fleur jaune.

Buis nain de la grande espèce, buis d'Artois, buis panaché.

Buisson ardent. Fleur couleur d'un jaune rougeâtre.

Chèvre-feuille commun ou chèvre-feuille d'Allemagne; *chèvre-feuille romain.*

Couleuvrée. Feuilles semblables à celles de la vigne, mais plus petites, velues, blanchâtres, rudes à toucher. Fleurs en manière de cloches.

Citise. Fleur jaune.

Charme donnant pour les jardins. *Charmille de grain et charmille de souche.*

Epines blanche et jaune; épine vinette.

Emerus ou *syturidaca.* Fleur jaune.

Grenadier à fleur double, le panaché; grenadier d'Amérique, grenadier à fruit.

Genêt d'Espagne à fleur blanche; genêt à fleur jaune.

Houx. Feuilles dentelées garnies de piquans.

Jasmin commun; jasmin d'Espagne double, le simple; le jasmin de Catalogne, le jasmin des Indes, le jasmin d'Arabie, celui d'Amérique, et le jasmin jaune commun.

Laurier franc, laurier rose, laurier cerise, laurier thim, laurier d'Alexandrie.

Leonurus. Fleur rouge.

Lentisque. Fleur rouge odorante.

Lilas commun, lilas de Perse. Fleur bleue ou blanche.

Myrtes communs, myrtes à fleur double.

Philaria. Fleur à une seule feuille, en manière de cloche.

Rosiers de toutes sortes. Rose odorante, sans odeur, rouge pâle, de Provins, de Virginie, blanche de lait, de couleur de chair, panachées; rose de tous les mois, muscade ou de Damas, d'Hollande à cent feuilles, simple d'un rouge foncé, jaune.

Rhue des jardins ou sumac des Indes.

Romarin. Fleur bleu pâle, feuilles d'un goût aromatique.

Syringa. Fleur blanche et odoriférante.

Troêne. Fleur blanche.

Vigne; vigne vierge.

CHAPITRE V.

Métaux ou Oryctologie, ou Oryctographie.

L'ORYCTOLOGIE, ou description des fossiles ou substances qui se tirent du sein de la terre, se divise en dix classes. (Wallerius.)

1ere Classe, des terres; 2e des pierres; 3e des sels; 4e des soufres; 5e des minéraux; 6e des métaux; 7e des concrétions; 8e des pétrifications; 9e des pierres peintes ou figurées; 10e des calculs.

Le produit de ces substances, pour le commerce, les arts et les manufactures:

Forges et fonderies, monnoyage, orfévrerie, bijouterie, horlogerie, serrurerie, taillanderie, coutellerie, plomberie, gravure, ciselure, sculpture, damasquinure, lapidaire, fourbisseur, armurier, arquebusier, imprimeur, potier de terre, faïencier, porcelaines, émailleur, fournaliste, tireur et batteur d'or et d'argent (Voyez au chap. 6.)

SECTION PREMIÈRE.

Division et subdivision des terres.

Subtances fossiles, composées de parties diverses, détachées ou peu liées entre elles.

Terre en poussière ou maigre, *terrae dissolutae vel macrae* :

Terreau ou terrre franche, ***humus, humus atra:*** 1° noirâtre; 2° rougeâtre; 3° brun; 4° noir; 5° limoneux; 6° fibreux; 7° d'animaux ou de coquillages détruits.

Craie, ***creta,*** 1° blanche; 2° pyriteuse ou calcaire; 3° tufeuse; 4° colorée (rouge, pourpre, verte, noire) Craie de Briançon.

Terres grasses, ***terrae pingues,*** argileuses et marneuses:

Argile, ***argilla:*** 1° dilatable; 2° à foulon; 3° réfractaire, 4° bollaire ou sigillée (pour les propriétés).

Pour la couleur: 1° blanche; 2° bleuâtre; 3° jaunâtre, rougeâtre, noirâtre, verdâtre.

Marne, ***marga:*** 1° à porcelaine; 2° terre à pipe; 3° marne crétacée; 4° marne à foulon; 5° marne qui se décompose; 6° marne vitrifiable; 7° marne pétrifiable. Blanc d'Espagne ou marne blanche; terre glaise, argile ou marne.

Terres minérales, ***terrae minerales:***

Terres salines, ***terrae salinae.*** Salpêtrées ou nitreuses, alcalines, alumineuses.

Terres sulfureuses, ***terrae sulphurae.*** Terres d'ombre, de Cologne.

Terres métalliques, ***terrae metallicae.*** Ocre de zinc, contenu dans la terre calaminaire; ocre de fer, dans la terre ferrugineuse; ocre de cuivre, dans le bleu et le vert des montagnes.

Sables, ***arenae.*** Sorte de terre légère, menue, sans aucune consistance, et souvent mêlée de petits grains de gravier.

Sablon, *glarea.* Sable en poussière, mouvant, stérile et farineux; tripoli.

Sable, *arena.* Gravier, gravier fluide ou perlé, sable brillant; pozzolane ou ciment d'Italie.

Sable métallique, *arena metallica.* Blanc, rougeâtre, jaune, brun, noir, verdâtre.

Sable animal, *arena animalis.* Concrétions tufeuses.

Division des terres de Linnée.

Terreau, argile, marne, sable, sablon, ocre.

Division des terres que j'indique dans mon cours.

1° Terres presque entièrement végétales et animales; 2° argileuse; 3°. calcaire; 4° graniteuse; 5° de grès; 6° schisteuse; 7° volcanique; 8° ollaire; à substituer aux anciennes expressions vagues, de terres pesantes, légères, fortes, noires; de terres bonnes, de terres médiocres, etc.; dénominations qui ne sont que relatives.

Les terres graveleuses, sablonneuses et mixtes, rentrent dans les espèces précédentes, suivant la nature du sable ou du gravier.

SECTION II.

Division et subdivision des pierres.

Corps durs et solides qui se forment dans la terre.

Pierres calcaires, *lapides calcarei.* Pierre facile à réduire en poudre, laquelle poudre, mêlée ensuite avec de l'eau, fait effervescence et reprend une liaison nouvelle; calcinées, elles attirent l'humidité de l'air et

s'y décomposent. Ces pierres sans être calcinées, mais réduites en poudre, font une effervescence considérable dans l'eau forte et dans tous les acides. *Cinq divisions.*

Pierre de taille, à chaux, communes par bancs et couches, ou séparées et roulées, les cailloux qui, frappés avec l'acier, ne donnent point de feu. On distingue, 1° le banc de cuivre; 2° le banc de marbre; 3° le banc rouge; 4° le coquiller; 5° le cliquart; 6° le franc banc ou lambourde; 7° le soupier, qui ne donne que du moellon ou blocage; 8° le souchet, espèce de gravois.

On distingue encore le franc-liais, le liais férault, le vergelé, le Saint-Leu, le libage, etc.

Le marbre; blanc, noir ou basalte, qui sert de pierre de touche; jaune, rouge, vert, panaché ou de diverses couleurs; marbre figuré, marbre onyx ou alabastrite; marbre thébain ou granit; brocatello des Italiens.

Marbre sous les désignations du commerce.

Ceux d'Egypte et de Grèce sont: Le porphyre, l'ophis ou serpentin, le parangon ou pierre de touche, les sélénites ou marbres transparens, les granits et le marbre de Paros.

Ceux d'Italie sont: Les cipollini ou cebollini, les saligni, le portoro, le mischio, les marbres de Carare.

Ceux de Gènes. La brocatelle d'Espagne.

Les marbres de France sont: Ceux de Flandre et du pays de Liége, de la Provence et du Languedoc, du Bourbonnais, sous les noms de sérancolin, campan, barbazan, échet, la braiche. (Le stuc se fabrique avec la poussière du marbre.)

Le gypse ou pierre à plâtre; cristallisé, solide, en feuillets, fibreux; l'albâtre, blanc ou avec des taches noires, rougeâtre, herborisé; albâtre avec veines ou bandes; la sélénite, la pierre de Bologne, pierre néphrétique, etc.

Le spath, dont les parties composantes sont autant de pyramides, de parallélipipèdes ou de losanges, et dont les surfaces sont unies et brillantes; cristal d'Irlande.

Le plomb rend le spath jaune; le fer le rend rouge; l'étain le rend noir; le cuivre le rend bleu ou vert. Spath opaque, transparent.

Les os; les coquilles, les coraux, dans le règne animal.

Pierres vitrifiables. *Lapides vitrescentes.* Ce sont celles qui entrent en fusion au feu et qui s'y vitrifient. Ordinairement elles font feu étant frappées avec l'acier; aucune de ces pierres ne fait effervescence avec les acides. *Quatre divisions.*

Ardoises et schistes; bleuâtres, noires, brunes ou grises.

Grès ou grais; à éguiser, à remouler; grès poreux ou pierre à filtrer; grès à bâtir et à paver.

Silex ou cailloux qui donnent du feu; opaques, transparens, pierre à fusil, cacholong, cornaline, calcédoine, onyce, opales; toutes agathes. Œil du monde, jaspes, porphyre, granit rouge ou égyptien; la plupart des pierres précieuses.

Quartz. Pierres de meulières, meules de moulin et

bonnes à bâtir. On distingue, le quartz cassant, quartz gras, quartz transparent, quartz opaque, quartz grenu, quartz carré, quartz en grenat.

Pierres réfractaires, *lapides apyri*. Elles soutiennent l'action d'un feu vif et violent, sans se changer ni en chaux ni en verre. Elles ne donnent point d'étincelles frappées avec l'acier. *Quatre divisions.*

Le mica; brillant, strié ou filamenteux, ondulé, hémisphérique; le verre de Moscovie, le crayon des peintres.

Le talc; blanc, jaune, vert marqué de veines blanches; ce dernier se vend sous le nom de craie de Briançon.

Pierre ollaire. Se travaille à la main avec des instrumens de fer et sur le tour: le feu la durcit. On distingue la serpentine verdâtre mouchetée, la colubrine grise et sans tache, la colubrine tarqueuse ondulée, etc.

Amiante, ou asbeste. On la nomme lin fossile, parce qu'on en fait de la toile qui se blanchit au feu. Elle se tire des Pyrénées, de Chypre, de Gènes, de Corse, etc.

Pierres de roches ou composées, *saxa lapides mixti*. Assemblage de diverses parties de pierres calcaires, vitrifiables et réfractaires. *Sept divisions.*

Roche sablonneuse, mêlée de mica; fissile, mêlée de mica; spathique et quartzeuse; spatheuse, mêlée de mica; roche mêlée de cailloux; quartzeuse, mêlée de mica; roche mêlée de toutes sortes de pierres: elles sont grises ou brunes; tirant, tantôt sur le blanc, tantôt sur le rouge, tantôt sur le jaune, tantôt sur le bleu, selon que le fer ou le cuivre les ont teintes.

SECTION III.

Division et subdivision des Pierres précieuses ou de grand prix. Onze divisions.

Améthyste. *Améthystus colore violaceo, in igne liquescens.* Les plus pures, les plus dures et d'un violet pourpré, sont appelées orientales. Les occidentales approchent du cristal avec lequel on les trouve quelquefois réunies; elles perdent leur couleur au feu.

Le *sacodion* de Pline est d'un violet tirant sur le jaune.

Le *sapinos* et le *panacrites*, sont mêlés d'un peu de bleu.

Aiguemarine ou Béril, *Beryllus, colore thalassino, igne liquabilis*, d'un bleu vert de mer appelé céladon; elle entre en fusion dans le feu.

Cristal. *Cristallus montana.* La fracture en est vitreuse, et les éclats en sont irréguliers. Il est des cristaux colorés par la nature et par l'art, qui prennent le nom de pierres précieuses, dont ils approchent par la couleur. La perfection du cristal consiste en son brillant, sa netteté, sa transparence. On en fait de factice dans les verreries.

Chrysolite. *Chrysolitus, colore viridi subflavo, in igne fugaci*, d'une vert jaunâtre, qu'elle perd dans le feu, quoique la pierre elle-même s'y soutienne. La *prasoïde* est d'une couleur pâle, aqueuse, tirant sur le vert. La *chrysophrase* est d'un vert mêlé de

jaune, comme la fougère séchée; la *prase* est d'un vert de poireau; il s'y trouve de l'or mêlé.

Diamant. *Adamas, diamas, colore aqueo, igne persistens.* Le diamant est la plus pure, la plus transparente et la plus brillante des pierres. Sa couleur est comme celle d'une eau pure; elle résiste au feu; elle y conserve sa figure qui varie. Il y en a d'octahédres en pointes, ce sont ceux des Indes et de l'Arabie. Ceux de Malaca sont cubiques; le diamant arrondi est celui d'Europe, c'est le plus tendre. Les diamans blancs sont les plus précieux; ceux qui tirent sur l'acier poli ont beaucoup plus d'éclat. Le diamant a la propriété de briller dans l'obscurité quand il a été exposé au soleil pendant le jour. Il en est de même des autres pierres précieuses. Les diamans viennent de Golconde, de Visapour, du Bengale et de l'île de Bornéo, dans les Indes orientales.

Nota. C'est dans les mines de Golconde que se trouvent les plus riches mines de diamans; la mine de Gouhour ou Gano est celle qui produit les plus grandes pierres.

Le fameux diamant du Grand-Mogol pèse 279 $\frac{9}{16}$ carats, vaut 11.723.278 liv.

Le *Toscan*, qui appartient à l'empereur, pèse 139 $\frac{1}{2}$ carats, vaut 2.608.335 liv.

Le diamant donné en 1772 par le comte Orloff, à l'impératrice de Russie, pèse 193 carats, vaut 2.500.000 liv.

Le *Régent*, qui orne l'épée du premier Consul, pèse 500 grains, vaut 2.000.000.

Le *Sanci*, apporté en France par l'ambassadeur du même nom, à Constantinople, sous Louis XIV, pèse 106 carats.

Le carat de diamant vaut 4 grains.

74 $\frac{1}{16}$ grains de carat font 72 grains de marc ou livre poids de marc.

Émeraude. *Samaragdus, colore viridi, in igne permanente.* Celle qu'on nomme orientale est d'un vert clair tirant sur le jaune; elle luit dans l'obscurité : celle qu'on appelle occidentale est d'un vert foncé tirant sur le bleu. Péridot ou Péridor, espèce d'émeraude très-difficile à tailler. L'Europe fournit aussi des émeraudes; on en trouve en Angleterre, en Allemagne et en Italie, mais elles sont moins dures que celles d'Amérique.

Grenat. *Granatus, colore obscure rubro, in igne permanente.* D'un rouge clair et vif, d'un rouge tirant sur le jaune, d'un rouge tirant sur le violet ou le gros bleu, d'un rouge foncé comme l'escarboucle. Les Orientaux viennent de Calicut, de Cananor, de Cabaye, d'Ethiopie; on en trouve dans le canton de Berne, dans le Brisgaw, en Bohême, Hongrie, Silésie, en Espagne.

Hyacinthe. *Hyacinthus, colore exflavo rubente.* Peu transparente, de couleur rougeâtre tirant sur le jaune, quelquefois sur le violet; elle entre en fusion au feu, et est plus tendre que le grenat.

Rubis. *Rubinus, carbunculus, colore rubro, in igne permanente.* Oriental d'un rouge de cochenille ou de ponceau; quand il est d'un rouge couleur de sang, on le nomme escarboucle. Rubis *balay*, d'un rouge pâle avec une petite nuance bleue, ce qui le fait tirer sur le violet. Rubis *spinel*, d'un rouge clair; *Rubicelle*, d'un rouge tirant sur le jaune.

Saphir. *Saphirus, colore cœruleo, igne fugaci.* Le mâle d'un bleu céleste, la femelle d'une couleur

d'eau; la *prasite* tire sur le vert; le *leuco-saphir* tire sur le blanc laiteux.

Topaze. *Topazius, colore aureo, in igne permanente.* Pierre poligone, dont la couleur plus ou moins forte est d'un jaune d'or fort vif; elle se soutient en sa couleur dans le feu. On distingue la topaze orientale de la topaze du Brésil; la première est la plus estimée.

SECTION IV.

Division et subdivision des sels. Salia.

Acides ou principes salifiant ayant en général une saveur aigre, semblable à celle du vinaigre, du verjus et de l'oseille; rougissant plusieurs couleurs bleues végétales; attirant fortement les autres corps; formant des sels avec les bases.

Les acides les plus employés dans le commerce, sont:

1° *L'acide sulfurique,* qu'on se procure en brûlant du soufre; c'est le même que l'acide vitriolique qu'on tiroit autrefois du vitriol.

2° *L'acide nitrique* ou *azotique,* extrait du nitre ou salpêtre; on lui donne aussi le nom d'esprit-de-nitre et d'eau-forte.

3° *L'acide muriatique* ou esprit-de-sel, extrait du sel marin.

Terres alcalines et alcalis proprement dits, ou bases salifiables, ayant une saveur âcre, urineuse, plus ou moins solubles, verdissant et altérant les couleurs

bleues végétales, et dissolvant les matières animales. On distingue l'alcali-fixe et l'alcali-volatil.

L'alcali-fixe ou lixiviel, que l'action du feu fond sans le dissiper; il se tire des cendres des végétaux; il facilite la fusion du sable pour former le verre; mêlé avec la terre dans une juste proportion, la fertilise.

L'alcali-volatil ou urineux, que la moindre chaleur volatilise, se tire des substances animales.

Sels proprement dits, ou combinaison des principes salifians avec les bases salifiables, corps plus ou moins solubles, plus ou moins sapides et cristallisables.

On peut distinguer les sels fossiles ou naturels, et les sels artificiels ou formés par l'art. Les premiers sont en grand nombre, les seconds passent mille.

Sels qu'on trouve dans le commerce.

Alun. *Alumen*, sel neutre, d'un goût austère et astringent, se divise en alun vierge ou natif; alun de plume, (terre, ardoise, pierre calcaire, charbon, pyrites, sources alumineuses.) Alun de Rome; de roche ou d'Angleterre; alun de Liége; alun du Levant; alun de Suède; alun artificiel.

Ammoniac. *Sal ammoniacum*, sel neutre formé par l'union du sel marin et de l'alcali-volatil; le naturel provient d'urine de chameaux, et se trouve dans leurs étables en Arabie et en Lybie; on le trouve aussi auprès des volcans et près de quelques mines de charbon de terre. Il se volatilise et se dissipe dans

argileuse. Cobalt d'Allemagne, de France, d'Alsace, du Dauphiné.

Arsenic, *arsenicum*, concrétion volatile, pesante, très-caustique et pénétrante, qui se trouve souvent, et trop souvent dans les mines, sous une apparence plus ou moins métallique.

Arsenic régule ; arsenic rouge ou réagal ; arsenic jaune ou orpiment, ou orpin ; arsenic blanc.

Soufre d'arsenic ; arsenic caustique ; beurre ou huile d'arsenic ; aimant arsenical.

Mercure ou vif argent, *mercurius, metallum fluidum. Protheus,* est un minéral ou demi-métal fluide, subtil, approchant de plus près du poids de l'or, brillant comme l'argent. Il sort de la terre en nature comme une rosée, ou bien on le tire de certaines glèbes et de quelques terres argileuses. Il n'y a que trois sortes de mercure; le mercure vif, le mercure en pierre, et le cinabre natif.

Préparations chimiques. Arbre de Diane; poudre rouge ou mercure précipité ; précipité vert ; lait de mercure ; turbit minéral ; mercure figé et durci ; sublimé corrosif; esprit fumant de Libarius ; mercure doux; panacée mercurielle ; Æthiops minéral ; vermillon ; sel d'Alembroth, etc. Le mercure se tire de la Transilvanie, de la Bohême, du Frioul, de la Carniole, d'Espagne et d'Amérique.

SECTION VII.

Division des Métaux.

Metalla. Les métaux sont de tous les corps fossiles les plus pesans : ils sont fusibles par le feu et acquièrent de l'éclat. En se durcissant après la fusion, ils prennent une surface convexe. Ils ont la propriété d'être ductiles et malléables, et c'est ce qui les distingue principalement des minéraux ou des demi-métaux. Tous les métaux, avant que de se fondre, résistent au feu; mais ils y résistent plus ou moins. On distingue les métaux en parfait, tels que l'or, le platine et l'argent; et en imparfaits, tels que le fer, le cuivre, le plomb et l'étain. Les métaux parfaits sont les plus ductiles, très-fixes au feu, ne se calcinent point, et résistent à la coupelle; l'air et l'eau ne les altèrent point; la rouille ne les ronge pas : ils sont en quelque sorte immuables.

Platine ou or blanc, *aurum album*, ne se trouve que dans les mines du Pérou, en glèbe, en grains, en poudre.

Or, *aurum.* Soleil. En glèbe pierreuse, minéralisée en apparence; mine d'or de lavage; or en grains, en paillettes, en poudre, en lingot.

Produit au commerce. Or trait, or en lame, or filé, or monnoyé, or bruni, or mat, or vert, or de couleur, or d'essai, or en chaux ou or de départ, ou or moulu, or en pâte, or en bain; or bas, vaisselle et bijoux, or en feuille ou or battu.

Argent, *argentum*. Lune. En glèbe, vierge ou natif; mine d'argent vitreuse, cornée, rouge ou rosiclère, blanche, noire, en plume, molle; argent en culot, en pignes, en plaque, en barre.

Produit au commerce. Argent en trait, argent filé, argent monnoyé, argent en filigrane, argent en feuille ou argent battu, argent en coquille, argent verni ou colorié ou doré, argent fin, argent fin fumé, argent de cendrée, argent en pâte, argent en bain, argent de coupelle, argent faux, argent tenant or, argent de permission, vaisselle et bijoux.

Fer, *ferrum*. Mars. En glèbe, vierge ou natif, cristallisée, blanche, noirâtre, cendrée ou grise, spéculaire ou miroitée, hématite ou sanguine, aimant, sable ferrugineux, glèbe limoneuse ou tuf ferrugineux, l'émeri, magnésie ou manganèse, le wolfran.

Produit au commerce. Fers commun ou cassans, fers moyens ou demi-roche, fers fins ou de roche, fers superfins. Fonte en gueuse ou en saumons, fers en barres, martinets, fers de fenderie, carillon en barre, essieux, socs à charrue, bandages percés; aciers en ballot, tôles, fil de fer, clous, fonte, limaille de fer, outils et ustensiles de toutes sortes

Fer de France, de Champagne, de Lorraine, de Normandie, de Bourgogne, du Maine, du Berry, du Nivernais, de la Navarre, du Béarn, de Liége. Fer d'Espagne, de Suède, d'Allemagne. Acier de France, de Vienne, de Rive, de Clameci, Saint-Dizier, Nevers, la Charité, Dijon, Besançon, Vesoul, manufacture de Cosne. Acier d'Allemagne, de Hongrie, d'Espa-

gne, d'Italie, de Piémont, de Suède, d'Angleterre, de Damas en Syrie.

Cuivre, *cuprum*. Vénus. En glèbe, vierge ou natif, qui se présente sous sept formes, 1° cristallisé en cubes; 2° en grains séparés ou en masse; 3° en feuilles; 4° en rameaux noueux; 5° en grappes; 6° en cheveux ou capillaires; 7° superficiel. La mine de cuivre vitreuse, hépatique, blanchâtre, jaune pyriteuse, verdâtre, figurée dans l'ardoise, terreuse, le cuivre précipité.

Produit au commerce. Cuivre rouge, jaune, en planche, en fonds, du Levant en pains, blocs en plateaux; le bronze, la chaux d'airain, le vert-de-gris ou verdet; cuivre tiré en verge, cuivre tiré en laiton, cuivre de Tombague ou Tombac, cuivre de Tintenaque; safran de Vénus; tous les ustensiles, outils et armes de guerres, en bronzè et cuivre.

Cuivre de la Chine et du Japon, de Perse, de Lima au Pérou, de Salé en Afrique, de Suède, de Norwége, de Hongrie, du Tirol, de la Savoie, de la Lorraine.

Plomb, *plumbum*, Saturne. En glèbe, vierge ou natif, galenne de plomb, mine de plomb sulfureuse et arsenicale; mine de plomb spathique ou marne de plomb.

Produit au commerce. Plomb minéral, plomb en culot, en table, en poudre, en grains, plomb brûlé, blanc de plomb, litharge, céruse ou chaux de plomb; mine de plomb, crayon, plomb en navette ou en saumon, d'Angleterre, de France, d'Al-

SECTION V.

Division des matières sulfureuses.

Soufre, *sulphur*. Indissoluble dans l'eau, se fond à un degré de feu modéré et se sublime en fleur de soufre; il brûle dans le feu, produit une flamme bleue accompagnée d'une odeur pénétrante et fétide.

Soufre natif, 1° adhérent à la pierre; 2° sous la forme des pyrites, des marcassites, des minéraux et des mines métalliques; 3° en stalactites; 4° en lave ou écoulement des montagnes ignivomes.

Soufre vierge, 1° gris; 2° rouge; 3° cristallisé transparent jaunâtre. *Pour le commerce*, soufre en canon, d'Hollande, de Venise, de Marseille, brut ou raffiné. Fleur de soufre. (Le soufre fondu dissout les métaux.)

Bitume, *bitumen*. Est d'une consistance, ou molle, ou liquide, ou dure. Plus il est liquide, plus il brûle rapidement au feu, il donne alors une fumée fétide et suffocante.

Naphthe, est le plus liquide; il attire la flamme et s'allume à une petite distance du feu.

Pétrole, est le plus épais; il ne s'enflamme pas.

Malthe, est molle; c'est une espèce de poix qui peut remplacer le goudron.

Asphalte, c'est un limon visqueux, gluant, et coagulé.

Ampélite, est assez pure; espèce de jayet qui peut remplacer la tourbe.

Lithantrax, est fissile ; espèce de charbon de terre ou houille.

Jayet, est très-dur, noir, sec, pur et luisant ; il prend le poli.

Succin ou ambre jaune, *succina*, *karabe*, *ambra citrina*. Bitume solide comme de la pierre, mais plus léger, friable et cassant; il s'enflamme au feu et se fond, donne de la fumée et une odeur agréable. Il y en a du blanc, du jaune pâle, jaune citron, jaune d'or.

Ambre gris, *ambra grisea*, bitume d'une consistance molle et tenace comme de la cire; il se réduit difficilement en poudre. On tire le meilleur de Sumatra et de Madagascar. On en distingue de neuf sortes pour la forme extérieure, du cendré, du blanchâtre, du jaunâtre, du noirâtre, du lissé, du tout brun, du rayé, du marbré, du tout noir.

Pyrites, *pyrites*, *sulphur ferro mineralisatum*. Ce sont des corps minéraux et minéralisés, sulfureux, qui frappés avec l'acier donnent de grandes étincelles; elles se cassent dans le feu et produisent une flamme bleue. La jaune qui est cuivreuse; celle d'un jaune pâle, qui contient plus de fer ; la blanche qui est arsenicale.

Marcassites, *marcassitas*, *sulphur ferro mineralisatum*, *forma cristallisata*. Ce sont des pyrites anguleuses, d'une figure extérieurement déterminée, cristallisées sous différentes formes; elles ont les mêmes propriétés que les pyrites.

Tourbes, *humus*, *vegetabilis*, *palustris*,

fibrosa, etc. de Flandre, de Hollande, d'Angleterre, etc.

SECTION VI.

Division des minéraux ou demi-métaux.

Semi metalla. Les minéraux sont des corps fossiles, terrestres, pesans, fusibles au feu, où ils acquièrent de l'éclat. Ils se durcissent ensuite à l'air, et prennent à la partie supérieure une surface convexe comme les métaux. Ils ne sont que peu ou point du tout malléables, et sont toujours plus ou moins volatils au feu. Ce qui les distingue des métaux qui sont malléables, ductiles, et ont de la fixité.

Les minéraux sont en général des corps qui croissent sans avoir, à ce qu'il paroît, de vie, ni de suc sensible qui circule dans les veines. Les minéraux croissent; les végétaux croissent et vivent; les animaux croissent, vivent et sentent.

Grand nombre d'êtres tiennent un milieu entre ceux-là, et semblent participer aux propriétés des diverses classes ou des différens règnes qu'ils réunissent; en sorte qu'il n'y a point de saut dans la nature.

Zinc, *zincum.* En glèbe ou mine, en pain; blanchâtre, bleuâtre, ondulé, jaune ou verdâtre. Calamine, zinc ou toutenague des Indes, spiauter ou zinc jaune d'Angleterre, zinc de Goslar en Saxe. (*Voyez* au chap. VI, section XXXVI.)

Antimoine, *antimonium.* En pierre. Mine d'antimoine vierge, blanchâtre, à facettes irrégulières.

Méandrites, ou coraux en forme d'éponge, *coralloïdes undulatus labryointhi formis.*

Hippurites, ou coraux composés de cônes et de cylindres, *hippurites corallinus.*

Fongites, ou coraux composés de filamens, et représentant les champignons terrestres, munis d'une tige et couverts d'un chapeau, *corallo fungitus.*

Porpites, ou coraux orbiculaires de la figure d'une pièce de monnoie, *porpitus.*

Rétéporites, ou coraux en forme d'écorce plate, mince et poreuse, *retepora.*

Kératophytes, ou coraux dont la substance approche de celle dé la corne, *lithoxyla.*

Pétrifications humaines ou d'animaux.

Anthropolithes, ou parties du corps humain pétrifiées.

Zoolithes, ou parties de quadrupèdes pétrifiées.

Ornitholithes, ou parties d'oiseaux pétrifiées.

Amphibiolithes, ou parties d'amphibies pétrifiées.

Ichthyolithes, ou parties de poissons pétrifiées.

Entomolithes, ou insectes, ou leurs parties pétrifiées.

Pétrifications des testacées, ou coquilles fossiles.

Cochelites, ou coquilles et coquillages univalves pétrifiés.

Conchites, ou coquilles et coquillages bivalves pétrifiés.

Multivalves, ou coquilles et coquillages pétrifiés, de plus de deux pièces.

SECTION X.

Division et subdivision de pierres peintes et figurées.

Lithomorphes, *lithomorphi, lapidespieti, sive ingraphi.*

Dendrites, qui représentent des paysages entiers ou seulement des arbres et des bruyères, mais dont la peinture et les ramifications sont superficielles.

Dendrachates, représentent comme ci-dessus, mais dont la peinture et les ramifications pénètrent la masse de la pierre souvent transparente.

SECTION XI.

Division ou subdivision des calculs, ou pierres qui s'engendrent dans le corps des animaux et des végétaux.

Bézoard, pierre qui se forme dans le corps de certains animaux des Indes.

Le Bézoard fossile est une pierre qui ressemble au véritable Bézoard par sa vertu : oriental, occidental, minéral.

Perles, substance dure, blanche, et ordinairement ronde ou ovale, qui se forme dans la coquille, qu'on appelle nacre de perle, et dans quelques autres coquillages.

Perles d'Orient, de Barhen ou Baharem, de Catifa, de Manar ou Ceilan, du Japon.

Perles d'Occident, du golfe du Mexique, de Cu-

bagna, de la Marguerite, de la Hache, de Sainte-Marthe, du Brésil.

Perles d'Europe, d'Ecosse et de Bavière. Nacre de perles; loupe de perles; perles fausses.

Yeux d'écrevisse, petites pierres blanches qu'on trouve dans la tête des écrevisses de rivières en mai et juin, ou en floréal et prairial.

Chélidoines ou pierres de Sassenage, ou pierres d'hirondelle; pierres de pingouins, grises, blanches et bleuâtres; se trouvent dans le bailliage de l'Aigle au canton de Berne.

SECTION XII.

Objets fabriqués du produit des fossiles, servant au commerce, qui seront détaillés dans le chapitre suivant.

Azur; aiguille; armes, armures. (*Voy.* Armurier.)

Brique; bleu d'émail. (*Voy.* Émail.)

Calin, caracoli, caractère, cinabre. (*Voy.* Mercure.) Chalcite ou colcotar. (*Voy.* Vitriol.) Ciment, charbon de terre; chambourin, espèce de pierre qui sert à faire le verre, qu'on appelle verres de cristal.

Épingles, émail, peintre sur émail.

Faïence, fourneaux, forges à fondre, fonderies.

Glace; girasol, espèce d'opale. (*Voy*, Pierres précieuses.)

Hématite, minéral rouge, en forme de pierre, dont les doreurs se servent pour faire leurs brunissoirs; les peintres, pour dessiner; et les médecins, dans quel-

ques remèdes. On la vend sous le nom de féret et de sanguine.

Jade ou pierre divine; c'est une pierre verdâtre tirant un peu sur le gris : on en taille des manches et poignées de sabres et couteaux ; les Turcs et les Polonais aiment à les porter ornés de cette pierre et enrichis d'or.

Lavége, espèce d'ardoise dont on fait des pots et des marmites qui vont au feu ; les trois carrières dont on les tire sont en Suisse.

Massicot ou céruse, ou chaux de plomb. (*Voy.* Plomb.) Minium ou vermillon, miroir, mosaïque ; manille, grand anneau de cuivre en forme de carcan ou de bracelet, pour la traite des nègres.

Ochre ou ocre, terre jaune et fossile qui se trouve dans les mines de cuivre et de plomb. Cette terre poussée au feu de réverbère devient rouge. Outremer, bleu qui se fait avec la pierre d'azur.

Porcelaine; poudre à tirer; potin, espèce de cuivre mélangé, servant à faire des robinets, des chandeliers d'église. Potin gris ou arcot.

Réagal, espèce d'arsenic rouge.

Tuile, turquoise.

Verre, peintre sur verre.

lemagne, ect. plomb laminé, plomb de manufacture, de fabrique, de visite ou forain, de loyauté, d'arrêt, d'aunage, de contrôle.

Etain, ***stannum.*** Jupiter. En glèbe de cristaux pyramidaux, prismatiques ou tessullaires, minéralisé dans la pierre ou dans le spath, sable d'étain.

Produit au commerce. Étain en bloc, en baguettes, en chapeau, de malac, sel d'étain, fleur d'étain ou de Jupiter, étain en treillis ou en grilles, étain d'antimoine, étain plané, étain sonnant, étain commun, étain en ratures, étain en feuille, appeau. Étain de Siam, d'Amérique, de Cornouaille, de Misnie, de Bohême.

Division des métaux, suivant la nouvelle théorie de Fourcroy; extrait de ses tableaux synoptiques de chimie.

Métaux cassans et acidifiables, 1° l'arsenic; 2° le tungstène; 3° le molybdène; 4° le chrome.

Métaux cassans et oxidables, 5° le titane; 6° l'urane; 7° le cobalt; 8° le nickel; 9° le manganèse; 10° le bismuth; 11° l'antimoine; 12° le tellure.

Métaux demi-ductiles, 13° le mercure; 14° le zinc.

Métaux bien ductiles et facilement oxidables, 15° l'étain; 16° le plomb; 17° le fer; 18° le cuivre.

Métaux très-ductiles et difficilement oxidables, 19° l'argent; 20° l'or; 21 le platine.

Du même auteur, extrait du même ouvrage.

Corps simples qu'on n'a pu décomposer jusqu'ici; le mot simple renferme seulement l'idée d'indécomposé.

1° *La lumière*, répandue dans tout l'espace de l'univers, fluide très-rare s'écoulant du soleil ou des étoiles fixes ou mu par la rotation de ces corps; composée de sept couleurs, le rouge, l'orange, le jaune, le vert, le bleu, l'indigo, le violet.

2° *Le calorique*, matière de la chaleur.

3° *L'oxigène*, existant dans l'air dont il forme la partie pure ou respirable.

4° *L'azote*, existant dans l'air sous forme de gaz-azote, mêlé avec l'oxigène.

5° *L'hidrogène*, occupant le haut de l'atmosphère, et donnant de l'eau pure pour produit.

6° *Le carbonne*, principe qui n'existe jamais pur.

7° *Le phosphore*, n'existe pas pur dans la nature.

8° *Le soufre*, le seul des corps combustibles simple que la nature offre pur et abondamment.

9° *Le diamant*; corps le plus dur de la nature.

10° *Les métaux*.

SECTION VIII.

Division et subdivion des concrétions.

Concreta, amas de plusieurs parties fossiles qui se réunissent en une masse.

Pores ou pierres poreuses, *pori*, *indurata*, formées dans l'eau.

Incrustations, *incrustata*, *porus aqueus.* Calcaires, ocreuses, salines métalliques, par rapport à la matière même. On en trouve sur les minéraux, sur les végétaux, sur les parties d'animaux, sur les corps formés par l'art.

Stalactites, *stalactites, porus aqueus stillatitius.* On en voit de couleur grise ou calcaires, de noires ou de roche, de blanches ou cristallines, de rouges ou d'ocre, de blanches, légères, farineuses, ou crétacées; de cette dernière sorte est l'agaric minéral.

Pisolithes, *pisolithi, pisa lapidea, lapis ovarius*, 1° pierre ovaire dont les œufs sont de la grandeur des pois ; 2° dont les œufs sont comme les petits œufs des petits poissons et des écrevisses; 3° à petits œufs comme des grains de millet; 4° dont les œufs sont de la grosseur des grains de pavot.

Tuf, *tofus, porus aqueus solidus.* Il y en a de sablonneux, de marneux, de micacéeux, de ferrugineux, suivant les parties minérales qui le teignent; il y en a de blanc, de gris, et de diverses couleurs ; il y en a de poreux, de fistuleux, d'orbiculaire, de conique, de figuré.

Pores ou pierres poreuses formées dans le feu, *porus igneus lapidis lithantracis;* telles sont les pierres ponces appelées par Linnée *concreta elementi ignei*, de quatre sortes : pierres ponces des volcans ; les scories du fer fondu ; la matière friable, rouge, légère, qui s'attache aux parois des mines ; la suie des cheminées.

CHAPITRE VI.

Connoissance des détails et procédés des Manufactures.

Ce chapitre indique la nomenclature des outils, instrumens, ustensiles, machines et ouvriers employés dans les arts et métiers, sous les titres indiqués à la table des matières, disposée de manière que l'on voit et que l'on peut suivre toutes les façons que reçoivent les matières premières pour être converties en tissus, et autres procédés principaux des arts, métiers et fabriques.

Nota. Outils. Tout instrument dont les artisans, les laboureurs et les jardiniers, etc. se servent pour le travail.

Ustensiles, se dit proprement de toutes sortes de petits meubles servant au ménage, et principalement de ceux qui sont à l'usage de la cuisine.

SECTION PREMIÈRE.

Armes offensives et défensives, munitions, instrumens et assortimens de guerre, dont la sortie hors la république est défendue.

Affût.

Bombes, boulets, balles, baudriers, bandoulières, baïonnettes.

Canons, cercles à feu, casques, cuirasses, ceinturons.

Épées, espingoles.
Fusils, fontes ou fourreaux de pistolets.
Grenades, gibernes.
Hallebardes, havresacs.
Javelines.
Mousquets, mousquetons, mortiers, mèches.
Petards, poisses, poudre à feu, piques.
Saucisses, salpètre, selles de chevaux.

SECTION II.

Outils de jardinage et d'agriculture.

ARTICLE Ier.

Outils des Jardins.

Crible, dont le fond est de crin, et sert à tamiser la terre fine sur les semis.

Corbeille d'osier avec claie d'osier pour passer la terre.

Grande claie faite avec des lattes; on la supplée par une grille de fer.

Volant ou croissant, placé solidement au haut d'un grand manche de bois, et destiné à tailler les charmilles et autres palissades.

Batte, pour battre les allées. Billot de bois avec un manche posé diagonalement.

Hottes et hottereaux, pour transporter terre et fumier.

Pots à fleurs et paillassons pour garantir les couches du froid.

Cloches de verre et cloches de paille.

Maillet de bois et truelle de cuivre ou de fer. Fourches de fer.

Échenilloir. Il sert encore à couper les petites branches qui sont à une certaine hauteur.

Ciseaux, vulgairement nommés forces, propres à tailler les bois et les palissades.

Ratissoire évidée, à pousser; *id.* à tirer; *id.* pleine à pousser.

Elles servent toutes les trois à couper et à détruire les mauvaises herbes dans les allées.

Galère ou ratissoire disposée pour être tirée par un cheval.

Rouleau ou cylindre en pierre ou en fonte, pour unir le gason ou le sol d'une allée.

Plantoir ou morceau de branche courbée.

Déplantoir en forme de palette; *id.* en forme concave; *id.* en forme de houlette alongée.

Pelle de fer à manche de bois.

Échelle double.

Échelle carrée ou échelle chariot, portée sur quatre roues.

Rateau armé de pointes de fer. Il y en a dont les pointes sont de bois et qui sortent des deux côtés.

Arrosoirs. Il y en a en laiton et en fer blanc de diverses formes.

Cordeau roulé sur son piquet. Il a communément un piquet à chaque extrémité.

Brouette et civière pour porter le fumier.

Différentes sortes de bêches.

Bêche ordinaire.

Bêche poncin, grande et petite.

Trident ou tirandine ou truandine, pour les terrains pierreux ou graveleux.

Pelle bêche, simple, à manche de 3 à 4 pieds de long.

id. à hoche pied mobile.

Bêche pelle de Luques.

Bêche lichet simple, en usage dans le Comtat et le bas Languedoc.

Bêche lichet à pied.

ARTICLE II.

Outils pour la taille des arbres et des arbustes.

Serpette, dont la forme varie suivant l'usage du pays.

Serpillon, ou petite serpette à lame courte.

Serpette fausse pour couper et abattre de grosses branches sur les arbres, et dont on se sert pour les tailler. On l'appelle goye-serpe.

Serpette fausse, propre à tailler la vigne et les osiers, ayant un tranchant sur le dos.

Poudadoure ou serpette fausse des départemens méridionaux, servant aussi à tailler la vigne.

Serpette ou très-petite faucille servant comme dessus.

Greffoir, couteau à lame pliante; au bas de son manche est fixée à demeure une petite lame d'ivoire.

Couteau en manière de scie.

Scie à main.

Serpette à crochet ou à échenilloir, en forme de trèfle.

Hache de bûcheron.

Hache de charbonnier.

Petite hache propre à émonder les arbres à défaut de serpette.

ARTICLE III.

Outils pour la récolte des plantes graminées.

Faux simple ou daille, instrument tranchant pour couper l'herbe.

Faux composée ou destinée à couper le seigle, l'orge, le froment, etc.

Faux brabançonne avec son crochet.

Faux hollandaise.

Enclume ou tas pour battre les lames de la faux.

Marteau pour battre le fer de la faux et le rendre plus tranchant.

Étui ou coffret dans lequel on place le fer à aiguiser.

Fourche en bois à retourner le blé sur l'aire, ou le fourrage dans les prés.

Fourche en fer à trois dents.

Faucilles pour couper et scier les blés.

Rateau, sert à séparer la grosse paille du grain.

Rabot ou butte-avant pour rassembler les grains en un tas.

Pelle de bois à remuer le blé.

Fléau à battre les grains.

Van, instrument d'osier à deux manches, servant à vanner les blés pour en séparer la menue paille et la poussière.

ARTICLE IV.

Outils pour remuer la terre.

Houe ou tranque-pioche de trois formes différentes pleines.

Houe à deux branches, propres aux terrains pierreux.

Binette ou piochette, ou petite houe, propre à soulever la terre dans un jardin pour serfouir des fleurs.

Echelle à pied.

Echaranson ou échelle simple.

Charrue légère, nommée communément araire.

Charrue anglaise.

Charrue à avant-train.

Charrue à tourne-oreille, excellente pour les labours en terrain plat.

Charrue à double oreille.

Charrue champenoise, une des plus parfaites pour les terres fortes.

Charrue à versoir.

SECTION III.

Ustensiles de la laiterie.

Seaux de bois ou vases de terre pour traire le lait.

Terrines, contenant au plus quatre pots de lait, proprement échaudées à l'eau bouillante, pour déposer le lait pendant vingt-quatre heures.

Cruches pour recevoir le lait sans crême.

Baratte ou Batte-beurre, sorte de vaisseau de bois,

fait en forme de long baril plus large en bas que par en haut, dans lequel on bat le beurre.

Baratte flamande.

Banquette ou tabouret.

Nota. Les règles pour établir les étables, les pressoirs, les celliers, les granges, les greniers, les moulins, tiennent à l'économie rurale; la connoissance des maladies des bêtes à corne et des chevaux est infiniment utile; mais sur-tout la connoissance du temps de semer, de recueillir, et de donner à la terre les façons convenables.

SECTION IV.

Ustensiles de pêche, nommés engins, harnois et filets.

Appâts, dont on se sert pour attirer et prendre les poissons, de plusieurs sortes; les achées ou laiches, espèce de vers de terre, sont l'appât le meilleur et le plus commun pour la pêche.

Le bateau, avec ses deux avirons, son croc, son affiche, son mât et son cordeau.

ARTICLE PREMIER.

Filets pour la pêche sur rivières.

Rafle, composé du coffre, de deux entonnoirs, et de deux ailes.

Tramail. Grand filet de mailles à losange, d'une longueur indéterminée, portant 4 pieds de haut, garni de liége et de gousses de plomb.

Epervier, fait de mailles de fil retors.

Gille. Deuxième espèce d'épervier.

Truble. Petit filet attaché carrément au bout d'une perche, et qui sert à pêcher du poisson dans les boutiques et les réservoirs.

Seine. Sorte de filet qui se traîne sur les grèves.

Louve. Diminutif du rafle.

Dideaux. Filets suspendus aux arches des ponts et aux pertuis des moulins.

Carrelet. Espèce de filet pour pêcher en eau trouble.

Quinque-porte. Espèce de carré auquel on ajoute cinq goulets.

Estalière. Espèce de retz.

Lignes. Ligne de fond avec une grosse ficelle d'environ 40 mètres; ligne à verge, est une ligne de crin; ligne dormante, est une espèce de ligne de fond.

Hameçon simple. Petit crochet; hameçon armé, destiné au brochet.

ARTICLE II.

Filets pour la pêche de mer.

Les folles, les dragues, les tramaux ou hamaux, les tramaillades, les picots, les fichures, les guideaux, madrague pour la pêche du thon, les bastudes, les bouliers, hauts et bas parcs, bouchots, ravoirs, courtines, vénets ou ventes, bouteux, ruches.

Pour la pêche de la morue, on se sert de vaisseaux à deux ponts du port de 100 à 150 tonneaux; on les charge de sel, de pain ou biscuit, de vin ou d'autres victuailles pour l'équipage, avec des lignes, des calles

de plomb, des hameçons, des couteaux à ouvriers et à dépecer, etc.

Pour la pêche de la baleine, on embarque des cordages, des harpons, des coutelas, des haches, des crocs, des tonneaux faits exprès, des chaudières pour fondre la graisse, etc. Les Hollandais ont des vaisseaux construits exprès pour résister aux glaces, et des machines pour les fendre et percer.

Bires ou *nasses*. Paniers de forme particulière pour prendre des poissons ou des écrevisses.

Verveux ou *nasses de réseau*, faits de fil et de lignette.

Gord ou *gort artificiel*, construction de pieux entrelacés de branches d'arbres, pour rétrécir quelque endroit d'une rivière, sous des arches de pont ou près des moulins.

Maniveau. Panier pour l'éperlan.

Boutoir. Longue perche au bout de laquelle on cloue deux ou trois morceaux de chapeau, ou de semelle de soulier, pour fouler l'eau.

Bricoles. Espèces de lignes dormantes.

Fouine. Fourchette à trois dents pour la pêche des anguilles.

ARTICLE III.

Instrumens pour la pêche des coquillages.

Gangui. Grand filet en forme de sac.

Truble ou *salabre* pour la pêche des madrépores ou des lithophites.

Rateau, composé d'une traverse de fer armée de

dents, de la forme à peu près de nos rateaux de jardins.

Drague. Espèce de rateau compliqué.

Engin pour la pêche du corail.

Nota. Les Nègres qui n'ont point d'instrumens retirent les coquillages en plongeant au fond la mer.

Les madrépores, les litophites et les coraux, sont des plantes marines qui végètent et qui ont des fleurs animées, ce sont des animaux plantes; ces animalcules singuliers tiennent le milieu entre les animaux et les végétaux, et joignent les deux règnes.

SECTION V.

Instrumens et vaisseaux nécessaires à un pharmacien.

ARTICLE PREMIER.

Mortier de fer ou de bronze pesant 50 ou 60 livres avec son pilon de même matière.

Petit mortier du poids de 5 ou 6 livres avec son pilon de même matière.

Moyen mortier de marbre avec son pilon de bois.

Mortier de pierre avec son pilon de bois.

Gros bistoyer ou rouleau de bois servant à mélanger les médicamens pour étendre les tablettes.

Moyen bistoyer, pour le même usage.

Spatules de fer, deux moyennes et deux petites, pour monder la casse et pour autre chose.

Spatules de bois, deux.

Carrelet ou carré de bois avec un clou à chaque coin, pour tenir les étamines ou blanchets que l'on met dessus pour passer les décoctions, etc.

Fourneau de fer.

Bassines de cuivre rouge, deux grandes: l'une pour cuire les décoctions, sirops, etc.; l'autre pour composer les onguents et les emplâtres.

Poêlons de cuivre rouge à longue queue, deux.

Rape de fer blanc, pour raper les coins, les pommes, etc.

Cuillers percées, une grande et une petite.

Presses ferrées avec leurs plaques et chevilles de fer, deux; une pour presser les fruits, et l'autre pour presser les onguents et les décoctions.

Réfrigératoire de cuivre rouge pour distiller les eaux.

Plats de fer blanc, deux ou trois.

Grande balance avec ses poids de plomb.

Petite balance avec ses poids de marc.

Languettes pour filtrer les liqueurs.

Etamines d'un quart ou davantage de large, éfaufilées, trois ou quatre.

Blanchets d'un quart et demi de large, éfaufilés, deux ou trois.

Chausses d'hypocras, une ou deux.

Toiles fortes d'une bonne demi-aune et plus de large, demi-douzaine, ourlées à l'entour, pour passer les sucs et décoctions, etc.

Tamis de crin couvert.

Tamis communs, deux, pour passer les pulpes de casse, tamarin et pruneaux.

Deux semblables pour passer les médicamens amers et autres.

Mortier de plomb avec son pilon aussi de même matière.

Cicotrinoi.

Cruches; pots, de grès, de faïence, de terre vernissée, pour garder les sirops, les électuaires, les conserves, les huiles, les onguents, etc.

Terrines de terre vernissée, deux, et deux de grès

Coquemars de terre vernissée, trois; savoir un grand, un moyen et un petit.

Vaisseaux d'étain, de terre vernissée, ou de grès, pour faire les infusions.

Un porphyre ou une écaille de mer, avec sa molette.

Boîtes en suffisante quantité pour mettre les médicamens.

Tranchet de cordonnier, pour couper les bois et les racines.

Tailloir de bois, d'épaisseur ordinaire.

Quatre vaisseaux de verre pour mettre et serrer les poudres dites *cordiales*.

Grande cuiller de fer pour préparer le plomb et autres médicamens.

Entonnoirs de verre ou de grès.

Deux seringues avec leurs canons d'ivoire ou de buis, de diverses grandeurs.

Pots d'étain, deux ou trois pour mettre les clystères.

ARTICLE II.

Nomenclature abrégée des opérations, des instrumens et ustensiles d'usage en chimie. (Note communiquée par J. P. Boudet, du Collége de pharmacie.

La chimie est une science dont les faits ne doivent

être reconnus que lorsqu'ils sont appuyés de l'expérience.

Pour procéder avec avantage aux expériences, il est essentiel d'être muni d'instrumens convenables, rassemblés dans un endroit commode auquel on donne le nom de laboratoire.

Lorsqu'on travaille habituellement, il faut, autant que possible, que le lieu destiné au laboratoire soit grand et bien aéré, afin d'éviter le séjour des vapeurs dangereuses qui sont produites dans quelques opérations ou qui s'échappent par quelque accident imprévu; il doit être sec, sans quoi les vases de fer s'y oxident ou rouillent, et la plupart des procédés chimiques s'y altèrent.

Les instrumens chimiques les plus employés, et, pour ainsi dire indispensables, sont : les fourneaux, dont la forme varie suivant l'usage auquel on les destine. Ce sont en général des vaisseaux de terre, ou formés de briques, et appropriés aux diverses opérations que l'on fait sur les corps par le moyen du feu; ils portent différens noms suivant leurs formes. On distingue:

Le fourneau évaporatoire; c'est le plus usité.

Le fourneau à réverbère, ou disposé de manière à réverbérer la chaleur sur les corps que l'on soumet à son action, à l'aide de cet instrument.

Le fourneau de forge, qui peut aussi servir de fourneau de fusion, à l'aide de quelque légères modifications; c'est celui dans lequel le courant d'air est déterminé par un soufflet.

Le fourneau de coupelle ou d'essai, ainsi nommé parce qu'il sert à éprouver la pureté de l'or ou de l'argent

dans des espèces de petites capsules faites d'os de mouton calcinées et appelées coupelles.

Pour faire usage des différens fourneaux décrits ci-dessus, on a besoin de plusieurs espèces d'instrumens ou vaisseaux en terre, grès, verre, porcelaine, faïence, platine, or, argent, fer, cuivre, plomb, étain; on donne à chacun de ces instrumens des noms différens, suivant leurs formes et usages.

1° Les vases évaporatoires, appelés aussi capsules, poêlons, bassines, sont en général des vases plus ou moins aplatis, plus ou moins grands et évasés, destinés à faire évaporer des liquides à l'aide de la chaleur; ils sont ou de métal ou de verre, etc.

2° Les matras; cucurbites en usage, pour les infusions, macérations, digestions, décoctions.

3° Les alambics, pour les distillations.

4° Les cornues, propres à supporter un très-grand coup de feu pour les distillations sans eau.

5° Les creusets, dans lesquels on fond les substances métalliques.

6° La moufle, qui sert à renfermer les coupelles avant de les introduire dans les fourneaux.

Un laboratoire, outre cela, doit être muni de plusieurs espèces de balances plus ou moins susceptibles, suivant leur usage.

Baromètre ou instrument propre à mesurer ou indiquer la pesanteur de l'atmosphère.

Thermomètre, pour mesurer la température de l'air et des différentes substances que l'on met en expérience.

Calorimètre, imaginé par Delaplace et Lavoisier,

pour constater la quantité de calorique dégagé des corps.

Hygromètre pour indiquer la sécheresse ou l'humidité de l'air.

Aréomètre pour peser les liquides ou indiquer leur plus ou moins grande densité.

Gazomètre, propre à mesurer les gaz.

Pilons, mortiers, de différentes matières, pour contuser, broyer, pulvériser, diviser enfin les diverses substances qu'on doit employer.

Porphyre, dont le nom indique l'usage.

Tamis, terrines, chaudières, etc., etc.

SECTION VI.

Ustensiles de chasse.

Gibecière en cuir pour mettre la poudre, le plomb, les dragées, les balles, balles ramées, lingots, pierres à fusil de rechange, etc.

Carnassière ou pannetière, sac de filet pour transporter les oiseaux vivans ou du gibier mort.

Poire à poudre, surmontée d'une tête qui contient la charge du fusil.

Appeau ou sifflet pour appeler les oiseaux.

Fusil à un coup; fusil à deux coups, garni de sa baguette, tire-bourre, tire-balle, baïonnette aiguisée des deux côtés.

On chasse les oiseaux de diverses manières; savoir : au fusil, à la pipée avec de la glue, au filet, au trébuchet; au faucon et autres oiseaux de proie.

On chasse la bête fauve au fusil ; au piége et au filet.

Pour les deux espèces de chasse, on se sert de chiens couchans ou de chiens courans dressés à cet effet.

ARTICLE PREMIER.

Filets.

Araigne ; pour la chasse des oiseaux de fauconnerie, merles, etc.

Allier ; à perdrix, à faisans, à cailles, à balles de genêt, à poules d'eau.

Nappes ; à alouettes, à ortolans, à canards.

Panneaux ou pans simples à losanges ; pans simples à mailles carrées ; pans contre-maillés : espèces de filets pour entourer un bois, qui ressemblent aux alliers à perdrix.

Pantaine ou pantière ; pour prendre des bécasses ; pantières à bouclettes, en tramail. Ce filet se tend aux arbres.

Poches ou pochettes ; pour prendre les lapins au furet.

Rafle ; espèce de tramail ou de pantière contre-maillée.

Retz-saillans ; pour prendre des pluviers.

Tirasse ; pour prendre les cailles et les faisans.

Tonnelle ; pour prendre les perdrix.

Traîneaux ; pour *idem.*

ARTICLE II.

Piéges.

Arbalète ; pour prendre des loirs.

Chausse-pieds ; pour lapins, renards et grosses bêtes.

Chanterelle; caille dressée pour rappeler la nuit.

Collet; composé de six brins de crins de cheval, avec nœud coulant.

Fourchettes; petites fourches de bois pour soutenir les filets.

Hameçon; pour prendre les canards.

Lacets ou lacs; composés de deux ou plusieurs crins de cheval, avec nœud coulant.

Sauterelles; faites avec du crin ou de la ficelle, retenues à une baguette élastique.

Traquenard; pour la grosse bête.

Trébuchet; pour les oiseaux.

Trappe; fossé profond, couvert d'un châssis, pour la grosse bête.

ARTICLE III.

Chiens de chasse.

Chiens courans, sont les *lévriers*, pour le renard, le lièvre et le lapin; et les *mâtins* et les *dogues*, pour les grosses bêtes, telles que le sanglier, le cerf, le daim, etc.

Chiens couchans sont: les *braques*, les *épagneuls*, les *bassets*, pour cailles, perdrix, renards, blaireaux, lièvres, etc.

Limiers ou chiens muets, pour quêter et détourner le cerf.

En Angleterre on distingue:

Chiens de race royale, qui servent à chasser le cerf, le daim, le chevreuil.

Bigles; pour lièvres et lapins.

Chiens baubis; pour lièvres, loups, sangliers, etc.

SECTION VII.

Instrumens de chirurgie par ordre alphabétique.

Aiguilles ordinaires, pour coudre les bandes, les compresses, et faire différens bandages.

Aiguilles courbes, pour faire des sutures et lier les vaisseaux ouverts, pour la suture du tendon; elles sont très-fines, et se montent sur un porte-aiguille.

Aiguille à langue de serpent, pour la réunion du bec de lièvre.

Aiguille à anévrisme, pour coudre l'artère.

Aiguille plate, pour la fistule à l'anus; elle est molle et pliante.

Aiguilles à cataracte, l'une ronde et l'autre plate.

Aiguille à sétons, servant à cette espèce de cautère, a deux émissaires.

Alphonsin. Espèce de tire-balle.

Ambi. Machine ou instrument propre à réduire la luxation du bras, dans laquelle la tête de l'humérus est tombée sous l'aisselle.

Appareil. Ce sont les plumasseaux, les bourdonnets, les compresses, les bandes, les linges, les onguens, les emplâtres, même les instrumens et autres choses nécessaires pour penser les tumeurs, les plaies et les ulcères. Ce nom se donne encore aux différentes manières de faire l'opération de la taille, pour tirer la pierre de la vessie. Il y en a de quatre sortes; le haut appareil, le grand appareil, le petit appareil et l'appareil latéral

Arrêt. Ainsi appelé, parce qu'il arrête et assujettit les parties.

Attelles. Morceaux de bois minces ou d'écorce d'arbre, de carton, de lames de fer-blanc, etc., qu'on applique avec les bandes sur les parties fracturées.

Banc d'Hippocrate. Machine dont on se servoit pour remettre les luxations et les fractures.

Bandages. Circonvolution de bandes autour de quelque partie du corps blessée, luxée ou fracturée. Les bandages sont *simples* ou *composés*. Le bandage simple est *égal* ou *inégal*. L'égal s'appelle *circulaire*. Le bandage inégal est de quatre espèces; le *doloire*, le *mousse* ou l'*obtus*, le *rampant*, le *renversé*. Enfin, il y en a qui prennent les noms de ceux qui les ont inventés, tels que le *fossé d'Amintas*, le *couvre-chef*, l'*œil simple* et *double*, la *capeline*, la *fronde*, etc.; *bandage de Gallien* ou des pauvres, bandage *du corps* ou serviettes.

Brayer ou bandages pour les hernies, servant à retenir les parties molles déplacées, comme les intestins, l'épiploon, le péritoine.

Bandages à dix-huit chefs, pour les fractures compliquées.

Bande roulée à un chef; bande roulée à deux chefs ou par les deux bouts.

Bande d'Héliodore ou suspensoire pour les mamelles.

Bec de canne, propre à tirer les balles et les corps étrangers engagés dans les plaies.

Bec de cygne, propre à dilater les plaies.

Bec de corbeau ou de corbin, propre aux mêmes usages que le bec de canne.

Bec de grue, propre à tirer les esquilles d'os fracturés.

Bec de lézard, espèce de tire-balle.

Bec de perroquet, espèce de tenaille, pour les fractures du crâne.

Bistouri, propre à faire des incisions : il y en a de droits et de courbes.

Bistouri à la royale, ainsi nommé, parce qu'il servit à l'opération de la fistule à l'anus du roi Louis XIV.

Bistouri herniaire, destiné pour couper et agrandir l'anneau du muscle oblique externe dans le bubonocelle où l'intestin est étranglé.

Bistouri lithotome, servant à l'opération de la taille.

Bonnet d'Hippocrate, espèce de bandage pour la tête, ou de capeline à deux chefs, pour les écartemens des sutures.

Bougie, petite verge cirée faite en façon de cierge, qu'on introduit dans l'urètre, pour le dilater, le tenir ouvert ou consumer les carnosités : il y en a de simples et de composées.

Bouton, espèce de sonde d'acier ou d'argent, dont on se sert dans la lithotomie ou taille de la pierre.

Bouton de feu ou cautère, propre à brûler les os, pour consumer les exostoses et les caries.

Cancer de Gallien, bandage à huit chefs.

Canule ou cannule, petit tuyau d'or ou d'argent, d'étain ou de plomb, qu'on introduit dans les plaies, pour les entretenir ouvertes, et donner issue aux matières qui y croupissent.

Carrelet, aiguille droite et longue, pour percer l'épiploon et faire la ligature des vaisseaux spermatiques.

Cataphracta, espèce de bandage pour les luxations ou les fractures des côtes, des vertèbres, des clavicules, du sternum.

Cathéter, sonde creuse et recourbée, ou *algalie*.

Chef, bandage pour la saignée du front.

Chevêtre simple ou double; bandage pour la fracture et la luxation de la mâchoire inférieure.

Ciseau, servant à fendre le tuf qui couvre les dents, pour l'enlever.

Ciseaux, droits et courbes, d'un grand usage en chirurgie, tant pour les appareils que pour les opérations.

Conducteur, mâle et femelle, pour l'opération de la taille, ordinairement d'acier.

Couteau, de quatre sortes; le courbe et le droit, pour les amputations; le couteau lenticulaire, pour le trépan; le couteau à crochet, pour l'extraction du fœtus mort dans la matrice.

Crochet, de deux sortes; l'un, pour accrocher et tirer la tête du fœtus resté dans la matrice; l'autre, pour extraire les pierres qui sont au passage, dans l'opération de la taille.

Cuiller d'argent dont on couvre l'œil dans l'opération de la fistule lacrymale.

Curette, en forme de petite cuiller alongée, pour ramasser les fragmens de pierre, du sable, du gravier, des caillots de sang ou autres corps étrangers restés dant la vessie après l'opération de la taille.

Davier, servant à arracher les dents, ancien et moderne.

Déchaussoir, servant à séparer les gencives d'autour des dents qu'on veut arracher.

Dilatoire, servant pour ouvrir et dilater quelque cavité. Il y en a pour la bouche, le nez, les yeux, la matrice, l'anus.

Discrimen, espèce de bandage pour la saignée du front.

Divisif, bandage dont on se sert dans les grandes brûlures de la gorge, et les plaies transversales de la partie postérieure du cou, pour tenir la tête droite.

Éclisse, petit ais fort mince, pour soutenir la partie dans l'appareil des fractures.

Élévatoire, servant à relever des os, comme ceux du crâne, qui ont été enfoncés par quelque coup ou chûte: il y en a de plusieurs sortes. Les plus en usages sont les léviers de la première espèce.

Entonnoirs, servant à conduire le cautère actuel sur l'os *unguis* dans l'opération de la fistule lacrymale.

Épervier, sorte de bandage dont on se sert pour les plaies et les fractures du nez.

Épi, espèce de bandage. Voyez *Spica*.

Étrier, bandage pour la saignée du pied.

Feuille de myrte, espèce de spatule servant à nettoyer les bords des plaies et des ulcères, et à en ôter ou racler les ordures, que le pus, les onguens ou autres emplâtres peuvent y laisser.

Fourchette servant à élever et soutenir la langue des enfans quand on leur coupe le filet.

Fronde, bandage à quatre chefs, propre à contenir, les plumasseaux, les compresses, etc., sur différentes parties du corps.

Gantelet, espèce de bandage qui enveloppe la main et les doigts, comme un gant.

Glossocatoche, espèce de pincettes, servant à abaisser la langue pour découvrir jusqu'au fond du gosier.

Glossocome, machine en forme de coffre, servant autrefois à réduire les fractures et les luxations des cuisses et des jambes.

Gondole ou bassin oculaire, servant à se laver les yeux.

Gorgeret, servant, au lieu de conducteurs, pour introduire les tenettes dans la vessie.

Inguinal, bandage employé pour la hernie, après l'avoir remise.

Kiastre, espèce de bandage, pour la rotule fracturée en travers.

Lance ou pique de deux sortes; l'une, dont on se sert dans l'opération de la fistule lacrymale; l'autre, pour ouvrir la tête du fœtus mort et arrêté au passage. On l'appelle *lance ou pique de Moriceau.*

Lancette, servant à ouvrir les veines, les artères, les abcès, et faire des scarifications. On fait des lancettes de quatre sortes: A *grain d'orge*, à *grain d'avoine*, en *pyramide* ou à *langue de serpent*, la *lancette à abcès*.

Langue de serpent, servant à ratisser et nettoyer les dents de la machoire inférieure.

Ligature de drap, qu'on attache autour du bras, du

pied ou de la gorge, pour faciliter l'opération de la saignée.

Lithotome, espèce de bistouri, avec lequel on fait à la vessie une ouverture propre à tirer la pierre.

Méningophilax, servant au pansement du trépan. Il est semblable au couteau lenticulaire, à l'exception de sa tige.

Monocule, bandage pour la fistule lacrymale et les maladies des joues.

Œil simple, œil double, bandages pour l'œil.

Otenchyte, espèce de seringue avec laquelle on fait des injections dans l'oreille.

Pélican, servant à arracher les dents.

Pharyngotome, servant à scarifier les amygdales enflammées, ou pour ouvrir les abcès dans le fond de la gorge.

Pincettes, servant à panser les plaies, les ulcères, les fistules; introduire dans leur fond des parties d'appareil qu'on ne saurait y mettre avec les doigts. Il y a plusieurs sortes de pincettes; celles à anneaux sont le plus en usage.

Pique. Voyez *Lance.*

Plinthe, machine inventée par Niléus, dont on se servoit autrefois pour réduire les luxations et les fractures.

Plumasseau, tampon de charpie aplati, qu'on met sur les plaies et les ulcères quand on les panse.

Porte-aiguille, instrument dont on se sert pour embrasser exactement les aiguilles et leur donner plus de

longueur, lorsqu'elles sont si fines et si petites, qu'on ne sauroit les tenir avec les doigts.

Rasoir, servant à raser les cheveux et les poils qui se trouvent aux côtés des lèvres des plaies, et pour enlever la crasse et les ordures qui sont collées sur la peau.

Repoussoir, servant à arracher les chicots des dents.

Repoussoir d'arêtes, canule servant à enfoncer dans l'œsophage, pour repousser les arêtes, les petits os, et autres corps étrangers qui se trouvent engagés dans ce canal.

Rugine, servant à racler les os, ôter le tuf et le tartre des dents.

Scalpel, servant principalement pour les dissections anatomiques : il y en a de plusieurs façons.

Scapulaire, espèce de bandage pour soutenir ceux du bas-ventre.

Scarificateur, servant autrefois à faire tout d'un coup plusieurs scarifications à la peau, après l'application des ventouses.

Scies à main, scies à débiter, servant à fendre et diviser les corps solides, en les rongeant et mangeant peu-à-peu.

Scolopomachérion, espèce de scalpel ou de bistouri terminé par un bouton, servant à dilater les plaies de poitrine.

Seringues à lavemens.

Seringues à injections.

Seringues oculaires.

Serviettes, bandage de corps.

Solaire, bandage servant pour la saignée de l'artère temporale.

Solen, machine, espèce de boîte dans laquelle on place, après la réduction, un membre fracturé pour y être maintenu.

Sonde, servant à faire connoître la profondeur, l'étendue, le trajet des plaies et des ulcères, leur pénétration jusqu'aux os, etc. On distingue les sondes pour les plaies et les ulcères; les sondes cannelées, servant de conducteurs aux instrumens tranchans; la sonde ailée ou gardienne des intestins; les sondes pour la vessie appelées *cathéters* ou *algalies;* la sonde à la taille; la sonde de poitrine, pour évacuer le sang ou les autres matières liquides épanchés dans la poitrine, y faire des injections, etc.; la sonde servant à découvrir la carie des dents.

Spéculum, ou dilatoire ou dilatateur du fondement; le dilatateur du vagin et de la matrice; *speculum oculi*, ou miroir de l'œil, servant à tenir l'œil ouvert et assujetti, pour y faire les opérations convenables; *speculum oris*, ou miroir de la bouche, servant à ouvrir et dilater la bouche par force, afin de faire prendre au malade du bouillon ou des remèdes liquides.

Spica, espèce de bandage, servant aux fractures de l'humérus et de l'acromion, du fémur, de la luxation du pouce, du bubonocèle et à la fracture de la clavicule.

Stylet, de plusieurs sortes; les plus usités sont ceux dont nous avons parlé en traitant des sondes.

Syringotome, servant à couper le sinus fistuleux à l'anus.

Tet, espèce de bandage dont on se sert pour soutenir l'appareil de la taille, de la fistule à l'anus, des plaies, des abcès, et des ulcères aux fesses et au périnée.

Tenailles incisives, servant à couper les cartilages, les os, les esquilles. Il y en a une autre espèce, servant à couper les ongles, les envies, à ouvrir les panaris et les abcès qui se forment sous les ongles.

Tenette, qui sert à saisir et tirer la pierre de la vessie dans l'opération de la taille.

Tire-balle, qui tire son nom de son usage; il y en a de plusieurs espèces.

Tire-fond, espèce de tire-balle. On s'en sert aussi pour enlever la pièce d'os sciée par le trépan, lorsqu'elle ne tient plus guère.

Tire-tête, servant à ôter la tête de l'enfant, lorsqu'elle se trouve séparée du corps. Il y a celui inventé par Mauriceau, et celui de Mrs Amand et Dussé.

Tourniquet, servant à comprimer les vaisseaux sanguins d'un membre, et à y suspendre quelque temps la circulation du sang, pour faciliter les opérations qu'on doit faire.

Trépan, espèce de vilebrequin de fer et d'acier, propre pour percer et scier en rond les os, principalement ceux du crâne. Il y en a de trois sortes: l'*exfoliatif*, le *perforatif* et le *couronné*.

Trocar ou trois quarts, espèce de poinçon dont on

se sert dans l'hydropisie ascite, pour faire la *ponction* ou l'opération de la paracenthèse.

Valet à patin, espèce de pincettes, servant à faciliter la ligature des vaisseaux.

Ventouse, petit vaisseau ordinairement de verre, fait en poire, etc., qu'on applique sur la peau, pour attirer avec violence les humeurs du dedans au dehors. On distingue les ventouses en *sèches* et *humides*.

Unissant, bandage qui procure la réunion des plaies longitudinales, et de la rotule fracturée en long.

SECTION VIII.

Boulanger.

Celui dont le métier est de faire et vendre du pain.

La farine pétrie dont on fait le pain est ordinairement levée, ou avec du levain de pâte, si c'est du gros pain, ou quelquefois avec de la mousse ou écume de bière, si c'est du pain léger, mollet.

Les instrumens, ustensiles et machines dont se servent les boulangers sont les moulins à bras, les bluteaux, les sacs, le pétrin, les bâtons à sasser, la chaudière, le trépied et fourneau pour mettre la chaudière; le pot à pétrir, de cuivre; la ratissoire, le coupe-pâte, les balances, les sébiles, les paniers ou corbeilles; le tour ou table à tourner le pain; la couche ou table à coucher le pain, avec sa banne et sa couverture; le fourgon ou rable; l'écouvillon ou patrouille; des pelles à enfourner, un étouffoir, des hottes et paniers à claire-voie, pour porter le pain; des tailles, pour mar-

quer celui qu'ils fournissent à crédit; des couteaux à couper et débiter le pain, et à le chapeler; des setiers et leurs diminutions; une montre de fer, garnie de treillis de fils d'archal; enfin, des marques pour marquer le poids de leur pain.

Le four d'un boulanger ou pâtissier est composé:

1° De la chapelle ou petite voûte qui le couvre;

2° De la ceinture ou tour intérieur;

3° De l'âtre plat, composé de terre franche battue;

4° De la bouche du four, fermée par un couvercle.

Dans chaque boulangerie, il y a un gindre ou maître de pelle, seul chargé d'enfourner les galettes, et de la cuisson; et deux pétrisseurs, qui ne font que pétrir la pâte et la dresser en galettes.

Les différentes espèces de pain sont le pain mollet, le pain blanc, le pain bis-blanc, le pain bis, les petits pains.

On fait du pain d'orge et d'avoine, du pain de seigle, du pain de sarrazin, de maïs, etc.

SECTION IX.

Boucher.

Marchand qui tue des bœufs, des moutons, etc. qui prépare, qui habille, qui coupe, et qui vend la viande à la boucherie.

Les instrumens et outils dont les marchands bouchers se servent pour abattre, couper, dépecer et débiter leur viande, sont un ais ou établi, avec son écouvette, plusieurs couperets et couteaux, de différentes

forces et pesanteurs, des fentoirs, un fusil à fusiller ou aiguiser les couteaux, des balances avec leurs poids, un peson pour les grosses ventes, des alonges, des chevilles, une tringle garnie de cloux à crochets, et de sa nappe à boucherie; des pattes de bois et de fer, pour pendre la viande; des traversins et des brochettes; des chaudières pour les fraises et les pieds de veau, un couteau à bouton, une broche d'os d'éclanche, pour bouffer les rognons de veau; une autre broche de fer, pour préparer le bœuf à être soufflé; un étou, une masse de fer, pour abattre les bœufs, et une de bois, pour les veaux; l'anneau à tuer, et le trait à bœuf, pour y attacher la bête qu'on veut assommer; le tinet avec sa poulie, son câble et son moulinet; des battes à bœuf, un soufflet pour souffler le bœuf; une table enfin à ôter les ratis ou graisse des boyaux.

Ces ratis fondus, font une partie des suifs qu'ils vendent aux chandeliers et aux corroyeurs.

Morceaux recherchés par les amateurs.

Filet mignon, filet de bœuf, tranche, culotte, entrecôte, aloyau, carré de mouton, gigot, côtelettes, etc.

Tête de veau, poitrine de veau, foie de veau, tendrons de veau, rognons de veau.

Jambons, échinée de porc frais, hure de sanglier, etc.

Nota. On connoît que la viande de bœuf est bonne lorsqu'elle a une couleur foncée d'un rouge cramoisi, qu'elle est grasse et bien couverte.

SECTION X.

Cirier.

Fabricant de cire, qui fait commerce de bougies.

Cire jaune.

Quand le miel a été séparé de la cire, on met dans de grandes chaudières, avec une quantité d'eau suffisante, toute la matière qui est restée; ensuite, par le moyen d'un feu raisonnable, on la fait fondre, puis on la passe à travers un linge, qu'on met au pressoir, quand le plus clair s'en est écoulé de lui-même. Avant qu'elle soit refroidie, on l'écume, avec une tuile ou un morceau de bois mouillé; et enfin, on la met encore chaude dans des moules de bois, de terre ou de métal, qu'on a frottés auparavant de miel, d'huile, ou simplement d'eau, pour empêcher que la cire ne s'y attache.

Ce qu'on appelle *propolis* ou *cire vierge* est une certaine cire rouge, dont les abeilles se servent pour mastiquer et boucher les fentes ou trous de leurs ruches.

Cire blanche. Est la cire jaune purifiée et blanchie.

Le blanchissage de la cire se fait, en la réduisant d'abord en petits grains ou parcelles, par le moyen de la fonte, et de l'eau fraîche dans laquelle on la jette toute chaude, (ce qu'on appelle *grelouer,* d'un instrument appelé *grelouoir* ou *greloir*) ou en l'étendant en lames très-minces.

Cette cire, grainée ou aplatie, s'expose à l'air sur des toiles, où elle reste jour et nuit, ayant également besoin du soleil et de la rosée. On répète toute l'opération jusqu'à ce que la cire soit parfaitement blanchie.

On la fond, pour la dernière fois, dans de grandes chaudières, d'où, avec un vaisseau de fer-blanc, on la fait couler sur une table, toute percée de petits enfoncemens ronds, de la forme des pains de cire blanche, que vendent les marchands épiciers-ciriers.

Le temps du blanchissage des cires est de mai en septembre, ou de la mi-floréal à mi-vendémiaire.

Fabrique de la bougie.

Les divers instrumens et ustensiles dont on se sert pour cette fabrication, sont les devidoirs, les couteaux à mèches ou taille-mèches, les corbeilles aux pelotes, le ciseaux à mèches, les baguettes à mèches, les férets, le caque ou fourneau, la bassine ou poêle, avec son cerceau; les cercles à crochets, les cuillers, pour faire les jets; les lits de toile, les rouloirs et les couteaux de commencement, les rouloirs et les couteaux d'achèvement, les ciseaux à tailler; enfin, le tour et ses filières, pour la bougie filée.

Les mèches sont faites de coton, qui se tire du Levant, particulièrement de Seyde, d'où il vient tout filé.

Les marchands épiciers-ciriers distinguent ordinairement la bougie, en bougie de table, qui se travaille à la cuiller et se coule sur une table, et bougie filée, qui se file à-peu-près comme le fil d'archal.

La bougie filée se divise en bougie de Venise, bougie de cave, bougie à lampe, bougie en billot, bougie à bougier, et bougie commune ou ordinaire.

Les cierges, qui font partie des bougies de table, se fabriquent à la cuiller et à la main.

La bougie de table se vend par paquets d'une livre; chaque paquet contient un certain nombre de bougies, suivant qu'elle est moins longue et moins grosse. Il s'en fait de 4, 5, 6, 8, 10, 12 et 16 à la livre.

SECTION XI.

Chandeliers.

Ouvrier et marchand tout ensemble, dont le principal ouvrage et négoce est de faire et de vendre des chandelles.

La chandelle de suif, pour être de bonne qualité, doit être faite moitié suif de mouton et de brebis, et moitié suif de bœuf et de vache fondus ensemble, et bien purifiés.

On distingue les chandelles plongées ou plingées, qui se font en plongeant leur mèche à plusieurs reprises dans le suif liquide; des chandelles moulées, qui se font dans des moules de diverses matières, dont le laiton, l'étain, le fer-blanc et le plomb sont les plus ordinaires.

Les outils, instrumens et ustensiles dont se servent les maîtres chandeliers pour la fabrique de leurs chandelles, sont des tournettes ou dévidoirs, pour mettre les écheveaux de coton en pelotes; un panier aux pe-

lotes, quand on veut couper le coton; un coupoir garni de sa lame et de sa broche, pour le couper de longueur; des forces ou gros ciseaux, pour les barber; des moules d'étain, garnis de leur culot et de leur aiguille; une table à moule et son auge; des broches ou baguettes; une poêle de cuivre à fondre le suif, et son trépied de fer; un sas de crin pour passer le suif; une tinette de bois pour le survider; un pot à suif de fer-blanc, pour en remplir les moules d'étain; un abyme, qu'on nomme autrement le moule, avec son couvercle, son égouttoir, pour la fabrique des chandelles communes; des établis à chandelles, pour y mettre les broches s'essuyer, à mesure que chaque brochée s'avance; un panier d'osier, profond et carré, pour le transport des chandelles fabriquées; un mouvoir, pour remuer le suif dans l'abyme; un coupoir, pour rogner les culs des chandelles; une aiguille de fer à enfiler les chandelles, et les mettre par livres; des balances de cuivre, creuses, en forme de petits chaudrons, avec leurs poids étalonnés, pour la peser et débiter; et un hayon, pour mettre des brochées de chandelles en étalage à la boutique.

SECTION XII.

Papier.

Espèce de feuille factice, très-mince, de figure carrée, et de différentes grandeurs, couleurs et finesse. Le plus grand usage du papier est pour l'écriture à la main et pour l'impression des livres et estampes : il s'en fait

néanmoins une très-grande consommation pour empaqueter et envelopper diverses sortes de marchandises, ainsi qu'à quantité d'autres ouvrages.

Manière de fabriquer le papier dans les manufactures de France.

Le papier se fait avec de vieux linge de chanvre ou de lin, que l'on appelle vulgairement chiffons, et que les manufacturiers nomment drapeaux, peilles, chiffes, drilles ou pattes. Des chiffons les plus fins se fait le plus beau papier, et des plus grossiers, le plus commun.

Après que les chiffons ont été lavés, on les met tout mouillés pourrir dans des espèces de cuves ou lieux faits exprès, qu'on appelle pourrissoirs.

Sortis du pourrissoir, duement pourris, on les met dans des espèces de mortiers, appelés piles à drapeaux, dans lesquels, à l'aide de maillets ou pilons, que des moulins à eau font mouvoir, on les réduit en une sorte de bouillie ou de pâte, qui est le nom que les ouvriers leur donnent.

Cette pâte est ensuite remise de nouveau dans d'autres mortiers, appelés piles à fleurer, d'où on la retire dans des caisses de bois, où elle se sèche, et d'où on la retire pour la mettre dans des lieux de réserve. Lorsqu'on veut s'en servir pour fabriquer le papier, on la fait passer, pour la troisième fois, par un mortier, que l'on nomme pile de l'ouvrier, dont les maillets ne sont point garnis de fer; et c'est dans cette troisième pile où elle prend sa dernière façon.

L'on fait ordinairement de trois sortes de pâtes, la commune ou bule, autrement gros bon; la moyenne

ou vanante; et la pâte fine, qui servent, suivant leur degré de finesse, à faire du papier, ou très-gros, ou médiocre, ou très-fin.

La pâte, ainsi perfectionnée, se met dans de grandes cuves pleines d'une eau très-claire et un peu chaude, où elle est remuée et brassée à plusieurs reprises avant que de l'employer, afin que l'eau en soit également chargée, et que le papier que l'on en doit faire soit d'une même finesse.

Les moules dans lesquels se fait chaque feuille de papier séparément, et l'une après l'autre, se nomment formes. Ce sont de petits châssis de bois carrés, plus ou moins grands, fermés d'un côté par de menus fils de laiton, très-serrés les uns contre les autres, et joints de distance en distance par de plus gros nommés verjules ou vergeures. En deux endroits du fond, et justement au milieu de chaque demi-feuille, se mettent, d'un côté, la marque du manufacturier, et de l'autre une empreinte convenable, comme des grappes de raisins, des serpens, des noms de Jésus, etc., le tout fait en fil de laiton : elles s'impriment dans le papier, et paraissent au jour plus transparentes.

Pour travailler au papier, chaque forme se plonge dans la cuve pleine de l'eau épaissie par la pâte des chiffons; et, lorsqu'on l'en retire, elle se trouve couverte du plus épais de cette matière, le plus clair s'écoulant par les intervalles imperceptibles des fils de laiton; en sorte que ce qui reste se congèle dans l'instant, et devient assez solide pour que le coucheur (ouvrier destiné à cet effet) puisse renverser la feuille de papier sur le

feutre ou porce, c'est-à-dire, sur un morceau de revêche ou étoffe de laine écrue.

Tandis que le plongeur fait une seconde feuille de papier, en plongeant une seconde forme dans la cuve, le coucheur couvre la première d'un second feutre, pour recevoir l'autre feuille qui se fabrique, et ainsi successivement, jusqu'à ce qu'il y ait une pile suffisante de feuilles de papier et de feutres, pour être mises à la presse, qui en doit exprimer la plus grande partie de l'eau.

Au sortir de cette presse, l'ouvrier leveur ôte les feuilles de dessus les feutres, et les met sur une planche carrée appelée le drappant; puis elles sont remises une seconde fois sous la presse, afin de les bien unir, et d'achever d'en exprimer toute l'humidité. Enfin, on les met sécher sur des cordes dans des étendoirs.

Lorsque le papier est bien sec, on le colle; ce qui se fait en plongeant plusieurs feuilles ensemble dans une chaudière de cuivre remplie d'une colle très-claire et un peu chaude, faite de rognures de cuir, ou de ratissures et morceaux de parchemin, qui est la meilleure, dans laquelle on jette quelquefois de l'alun de glace ou de la couperose en poudre.

Après que le papier est bien et duement collé, on le met en presse pour en faire sortir le superfin de la colle, puis on tire les feuilles les unes après les autres, pour les mettre sur des cordes dans les étendoirs, et, quand les feuilles sont sèches, on les remet sous la presse.

Lorsqu'elles sont retirées de cette presse on les trie, pour en séparer les défectueuses d'avec les bonnes,

puis on les lisse avec une pierre légèrement frottée de graisse de mouton: on les plie, on les compte pour en former des mains; et, lorsque ces mains sont formées, on les remet de nouveau en presse; ensuite on les ébarbe et on les met par rames, chaque rame s'enveloppant dans du gros papier, que l'on appelle maculature ou trace; enfin, après qu'elles sont liées d'une ficelle, on les remet sous la presse pour la dernière fois, étant pour lors en état d'être vendues ou employées.

Chaque main de papier doit être de vingt-cinq feuilles, et chaque rame de vingt mains.

La bonté du papier consiste à être bien collé et bien lissé, en sorte qu'il ne boive point, c'est-à-dire, que l'encre ne s'y imbibe pas, mais se sèche sur la superficie. Il est néanmoins permis de faire du papier sans colle propre à certains usages; on l'appelle papier fluant.

Le papier marbré est un papier peint de diverses nuances, qui se fait en appliquant une feuille de papier sur de l'eau, où l'on a jeté plusieurs couleurs détrempées avec de l'huile ou du fiel de bœuf. On se sert d'une espèce de peigne, pour donner aux couleurs les dessins que l'on veut, comme des ondes, des panaches, des fleurs, etc.

SECTION XIII.

Parchemin.

Peau de belier, mouton ou brebis, et quelquefois de chèvre, préparée d'une certaine manière, qui la rend propre à divers usages, mais particulièrement

pour écrire, ou pour couvrir des livres, des registres ou des porte-feuilles.

Le parchemin se commence par le mégissier, et s'achève par le parcheminier.

On appelle parchemin en cosse ou parchemin en croûte, celui qui est tel qu'il est sorti de la main du mégissier, (*voyez* Mégissier) c'est-à-dire, qui n'a point encore été raturé par le parcheminier, avec le fer, sur le sommier, et passé à la pierre-ponce, dernière façon qui le met en état de pouvoir recevoir l'écriture.

Le vélin, ainsi nommé de ce qu'il est fabriqué de la peau d'un veau mort-né, ou de celle d'un veau de lait, est aussi une espèce de parchemin, mais plus fin, plus blanc et plus uni que le parchemin ordinaire.

SECTION XIV

Relieur et doreur de livres.

Les principaux instrumens des relieurs, sont : Le plioir, le marteau à battre et la pierre ; le cousoir pour coudre, avec les clavettes ; l'aiguille à coudre, le poinçon, diverses sortes de ciseaux, un compas ordinaire, un compas à dorer ; la presse pour rogner, garnie de son fût, de son couteau, de sa clef, et soutenue par cette espèce de coffre de bois qu'ils nomment l'âne ; la grande presse, la pointe à couper le carton, le couteau à parer les cuirs ; les ais à rogner, à fouetter et à presser ; la pince pour dresser les nervures, le gantelet pour fouetter, le grattoir pour endosser ; divers pinceaux pour marbrer et coller, le racloir à dorer sur tranche, le fer

à polir; enfin, divers autres fers différemment faits et gravés, pour appliquer l'or sur les couvertures, ou pour y faire des ornemens sans or, avec tous les autres outils nécessaires pour dorer sur tranche.

SECTION XV.

Instrumens de mathématiques.

Les principaux instrumens sont : Des cercles, des demi-cercles, des cercles entiers divisés par degrés et par minutes; avec lunettes et sans lunettes, pour les graphomètres; des planchettes carrées et rondes, des équerres d'arpenteurs, divisées ou non divisées; des carrés géométriques, des compas de proportion, avec pinules et sans pinules; des mètres, doubles mètres, brisés ou non brisés; des piquets et des chaînes d'arpenteurs et d'ingénieurs; toutes sortes de cadrans, au soleil, à la lune, aux étoiles, universels, équinoxiaux, astronomiques, horizontaux, etc.; des boussoles de toutes espèces; des déclinatoires, des sciatères, des niveaux d'eau, d'air, de réflexions, à lunettes, à pendules, etc.; des compas à plusieurs pointes, à pointes tranchantes, à trois pointes, à verge, à ressort, etc; des porte-crayons, des tire-lignes, de plusieurs sortes; des règles, avec divisions et sans divisions; des récipiangles, des alidades, rapporteurs, des microscopes de laiton, des pédomètres, des globes, des sphères, des planisphères, des astrolabes, etc.

Instrumens de musique. Sont de trois sortes: les uns, qu'on appelle instrumens à cordes, d'autres

qu'on nomme instrumens à vent, et d'autres encore, qui sont les instrumens de percussion.

1° Les instrumens à cordes, qui sont montés de cordes, soit de laiton, soit de celles qu'on appelle cordes à boyau, sont : le monocorde ou trompette marine, le colachon, le rebec, les violons, les violes, la lyre, la mandore, la pandore, le luth, le téorbe, la harpe, le cistre, le psaltérion, le timpanon, la guitare, l'épinette, le clavecin, le manicordion et la vielle.

Les uns se touchent avec un archet, d'autres se pincent avec les doigts, d'autres rendent leur son par le moyen des touches d'un clavier, qu'on hausse ou qu'on baisse; quelques-uns dont on joue en frappant sur les cordes avec de petits bâtons, ou de longues aiguilles de laiton.

Les cordes à boyau sont celles qui se font de boyaux de mouton ou d'agneau, desséchés et mis en petites lanières ou filets fort étroits, qu'on tortille un ou plusieurs ensemble.

2° Les instrumens à vent sont : les orgues, la cornemuse et la musette, où l'on se sert de soufflets pour les animer; d'autres qui s'embouchent, comme la flûte, le hautbois, le flageolet, le chalumeau de Pan, les sacquebutes, les cornets à bouquin, le serpent, le basson, le cor-de-chasse, la trompe, la trompette, etc.

3° Les instrumens de percussion, c'est-à-dire, qui se frappent pour en tirer du son; tels que les tambours de basque et militaire, les castagnettes, les cloches, les carillons, les timbales, les cymbales, les claquebois,

les orgues turques, les rebubes ou trompes d'acier et autres.

SECTION XVI.

Sucrerie.

On appelle en général sucrerie, une habitation composée de terres propres à la culture des cannes, d'un moulin à sucre, de la sucrerie proprement dite où sont les chaudières, de la purgerie, de l'étuve et de la vinaigrerie.

La canne à sucre, qui est presque semblable aux roseaux que l'on voit dans les marais et aux bords des étangs, croît ordinairement de cinq à six pieds (1 mètre 6 palmes à 1 mètre 9 palmes) de haut, et d'un pouce et demi (40 traits) de circonférence; il s'en trouve néanmoins dans l'île de Tabago de neuf à dix pieds (2 mètres 9 palmes à 3 mètres 2 palmes) de haut, et gros à proportion.

Quand les cannes sont mûres, ce qui arrive au bout de neuf à dix mois, quelquefois seulement au bout de quinze; alors on les coupe, on les émonde de leurs feuilles, et on les porte en bottes au moulin. Le suc qui sort de la canne pressée et écrasée entre les rouleaux, coule par un petit canal dans la sucrerie qui est près du moulin, et tombe dans un bac ou canot, d'où il est mis dans la première chaudière où il reçoit sa première préparation; échauffé seulement par un feu lent sur lequel il ne fait que frémir, et qui lui fait jeter une écume épaisse, qui sert à la nourri-

ture des animaux : cette première chaudière s'appelle la grande chaudière.

Ce suc est ensuite purifié dans une seconde chaudière appelée la propre ; de là, dans une troisième appelée la lessive ; la quatrième se nomme le flambeau ; la cinquième est le sirop ; la sixième chaudière est la batterie : c'est dans cette dernière que le sirop prend son entière cuisson, et qu'on lui ôte ce qui pouvoit y rester d'impureté, par le moyen de la lessive et de l'eau de chaux et d'alun qu'on y jette.

C'est au sortir de la batterie, que l'on porte le sirop dans la purgerie, où on lui donne les divers apprêts et les différentes façons qui conviennent au sucre qu'on veut faire.

Outre les chaudières dont on vient de parler, il y a encore dans les grandes sucreries d'autres chaudières particulières pour y cuire les écumes et les sirops.

Les ustensiles des sucreries sont : les rafraîchissoirs, les becs de corbin, les cuillers, les écumoires, les caisses à passer, les blanchets, les barils à lessive, les poinçons, les couteaux à sucre, les pots, les formes, les bailles, les canots, les louchets, les pagales ou spatules, et les balais. Outre ces ustensiles, il y a aussi des tisonniers et des crochets pour le service des fourneaux, les uns pour y pousser le bois dans le fond, et les autres pour en retirer le charbon. Chaque fourneau a aussi son abat-vent, qui est une espèce d'appentis qui le couvre.

Il se fait aux îles françaises dix espèces de sucres.

1° Le sucre brut ou moscouade ; 2° le sucre passé

ou cassonade grise; 3° le sucre terré ou cassonade blanche; 4° le sucre raffiné, pilé ou en pain; 5° le sucre royal; 6° le sucre tapé; 7° le sucre candi; 8° le sucre de sirop fin; 9° le sucre de gros sirop; 10° le sucre d'écume.

Les sucres qui se vendent chez les épiciers de Paris ne sont que des moscouades, des cassonades, du sucre de sept livres, (quoiqu'il en pèse 12) du sucre royal, ou du moins qu'ils nomment ainsi; du sucre demi-royal, du sucre candi, et du sucre rouge, qu'on appelle autrement du chypre.

La purgerie est le lieu où l'on met les formes de sucre pour les blanchir, la terre propre à affiner le sucre, les balances pour le peser, ainsi que deux chaudières montées pour y cuire les sirops fins et les y raffiner; elle doit être séparée de la sucrerie autant qu'il se peut, de crainte que la fumée et l'exhalaison grasse des chaudières qui se répandent de tous côtés, pénétrant jusqu'à la purgerie, ne s'attachent au sucre qu'on y travaille et ne le gâtent. Il faut pareillement que l'étuve ne soit pas éloignée de la purgerie, et qu'on puisse y aller à couvert; les formes restent ordinairement huit à dix jours dans la purgerie avant d'aller à l'étuve.

L'étuve est un grand bâtiment dont les murs sont fort épais, et dont le dernier plancher est revêtu par dessus d'une maçonnerie de près d'un pied d'épaisseur. Il s'échauffe à l'aide d'un fourneau dont la bouche est en dehors de l'étuve, et dont la principale partie appelée le coffre, espèce de cube ou de carré de fer fondu, est en dedans. Après que cette étuve a été

bien nettoyée et bien échauffée, on y porte les formes qui sont blanches d'un bout à l'autre, et, après deux jours d'un feu médiocre, on ferme la trappe et l'on augmente le feu, de sorte que le coffre est rouge pendant huit jours et huit nuits, ce qui suffit ordinairement pour sécher une étuvée de sucre.

Le lieu où l'on fait l'eau-de-vie de cannes, la guildive ou le tafia, se nomme une vinaigrerie, apparemment parce qu'on n'y use que des sirops aigres et gâtés, comme on ne se sert que de mauvais vin pour faire le vinaigre: on devrait plutôt l'appeler un distillatoire à cause des distillations qui s'y font.

Les ustensiles de la vinaigrerie consistent en quelques canots de bois, une ou deux chaudières avec leurs chapitaux et leurs couleuvres, une écumoire, quelques jarres, des pots et des bailles ou cuvettes.

Quand on veut faire de l'eau-de-vie, on emplit les canots d'eau jusqu'au $\frac{2}{3}$ et quelquefois au $\frac{3}{4}$, et le reste par les gros sirops et les écumes qu'on y met; après quoi, on les couvre de feuilles de basilic et de planches. Ce mélange s'aigrit et fermente au bout de deux ou trois jours, suivant la bonté des sirops et des écumes. Lorsqu'il a acquis le degré de fermentation nécessaire, c'est-à-dire, lorsque sa couleur est jaune, son odeur forte, et son goût très-aigre, on l'écume, et on le met dans les chaudières.

Ayant donné le feu au fourneau, la première eau qui sort s'appelle la petite eau; et, en effet, elle n'a pas beaucoup de force. Ensuite on repasse tout ce qu'on a fait de petite eau, alors l'esprit qu'elle pro-

duit est la véritable eau-de-vie, qui est très-forte et très-violente. Pour rendre cette eau-de-vie meilleure et moins âcre, il suffit de suspendre dans le chapiteau un bouquet d'anis ou de fenouil.

La terre la plus propre à porter des cannes est celle qui est legère, ponceuse et profonde, et qui est assez en pente pour que la pluie ne s'y arrête pas; il faut aussi qu'elle soit exposée au soleil depuis qu'il se lève, jusqu'à ce qu'il soit prêt à se coucher.

Les morceaux de cannes qu'on met en terre, se prennent ordinairement à la tête de la canne, un peu au-dessous de la naissance des feuilles; ils doivent avoir quinze à dix-huit pouces (4 palmes 01 à 4 palmes 82) de long : plus ils ont de nœuds, plus on doit espérer qu'ils jetteront de rejetons et prendront plus promptement.

Les bariques se font aux îles avec un bois que les nègres nomment communément bois à bariques, parce qu'on ne l'emploie qu'à cet usage : son véritable nom est sucrier des montagnes; il est léger et un peu rougeâtre, et se fend mieux qu'il ne se scie. Toutes sortes de bois sont bons pour les fonds. Les cercles se font avec des lianes qu'on nomme croches de chiens.

SECTION XVII.

Tabac.

Plante ou herbe médicinale qu'on ne connoît en Europe que depuis la découverte de l'Amérique par les Espagnols, et qui n'a été apportée en France que vers l'an 1560.

On ne connoît en Amérique que quatre sortes de tabacs, que l'on distingue par la figure de leurs feuilles, et point du tout par leurs genres. Ces quatre tabacs sont : le pétun, le tabac à langue, le tabac d'amazone et le tabac de vérine, qui est le plus petit de tous. Maintenant on le cultive aussi en France.

Tout ce qui concerne la culture et la préparation du tabac se réduit aux articles suivans, pour la Virginie et le Mariland.

1° Qualités des terres les plus propres à faire de bon tabac.

2° Préparation des couches pour semer la graine.

3° Temps auquel on sème, et comment.

4° Préparation des terres, et plantation du tabac.

5° Soin que l'on doit prendre des plantations.

6° Marques de la maturité des feuilles, et manière de cueillir la plante.

7° Maisons à tabacs, dites sueries.

8° Manière de gouverner le tabac dans les sueries, pour être mis en paquets ou manoques et dans des boucauts.

9° Qualités que doivent avoir les feuilles pour faire de belles manoques, et de quelles feuilles on compose les manoques de la première et deuxième sorte.

10° Manière de gouverner les plantes pour se procurer de bonnes graines.

11° Des boucauts qui se font en Virginie et en Mariland.

Culture du tabac en France. Tabac de Perse.

SECTION XVIII.

Charbon de bois ou charbon artificiel.

Le charbon de bois se fait dans les forêts. On coupe, pour cela, de moyennes branches d'arbres par morceaux d'une certaine grosseur et longueur, ordinairement de deux pieds et demi de long, qu'on arrange en pyramide, dans une fosse ronde, large, et peu profonde, que l'on couvre bien exactement de terre; on laisse à la fosse une petite ouverture pour y mettre le feu, et on la bouche ensuite, lorsqu'on juge le bois assez consumé, afin que, s'éteignant faute d'air, il reste en bonne consistance de charbon.

Les meilleurs bois pour faire le charbon sont : le chêneau ou jeune chêne, le charme et le hêtre; les bois blancs y étant très-peu propres, quoiqu'ils ne s'y emploient que trop souvent.

Le feu du charbon de bois est très-actif, ce qui fait qu'on en consomme beaucoup pour la fonte des métaux. Il faut se précautionner contre sa vapeur, qui est mortifère.

Le charbon de bois se distingue, à Paris, en charbon d'Yonne, qui est le plus estimé; en charbon de Marne, qui est plus gros et forme la seconde qualité; en charbon de Loire, qui est la dernière qualité; en charbon de Seine, troisième qualité; en charbon de l'Ecole, propre aux fondeurs et orfèvres; et en charbon de Chevreuse, autant estimé que celui d'Yonne.

Charbon de terre, espèce de bitume qui se trouve

en plusieurs lieux, appelés mines de charbon de terre : on le nomme encore lithantrax ou le charbon fossile; c'est une pierre noirâtre ou brune, souvent divisée par feuilles, qui brûle plus long-temps qu'aucune matière inflammable. Il y en a qui, après la combustion, demeure noir; il y en a qui donne une matière spongieuse, comme des scories ou de la pierre ponce; enfin, il y en a que le feu réduit en cendre. En général, c'est une substance composée de terre, de pierre, de soufre et de bitume, formée d'un assemblage de lames ou de feuilles réunies en masse solide.

Les bonnes qualités du charbon de terre sont d'être peu rempli de soufre, de bien chauffer le fer, et de durer long-temps à la forge. Ce charbon a une chose particulière en soi, qu'il ne peut parfaitement s'allumer à la forge, sans jeter de l'eau de temps en temps dessus.

SECTION XIX.

Ouvriers, instrumens et ustensiles pour les manufactures.

ARTICLE PREMIER.

Pour la soie et soieries.

Fileur, celui qui conduit et lève les fils de soie de dessus les cocons, qu'on met dans l'eau chaude pour les filer et dévider sur la machine ou dévidoir.

Dévideur, celui qui met les soies en pelotons ou en écheveaux.

Moulineur, celui qui met au moulin, dernier ap-

prêt que l'on donne aux soies filées avant que de les teindre.

Teinturier, celui qui met les soies à la teinture, ou les blanchit.

Plieur, celui qui plie les soies et les met en bottes sur de grosses et longues chevilles de bois.

Tisseurs, *tissiers* ou *tisserands*, ceux qui montent les métiers et travaillent les tissus avec la navette.

Nota. Les façons ou fleurs et figures qui se font sur les étoffes se fabriquent en même temps que l'étoffe même. (Ce qu'on nomme lire un dessin.)

Apprêteur, celui qui emploie les eaux et drogues pour donner du lustre, et rendre plus fermes les marchandises fabriquées.

Calendreur, celui qui donne la moire aux étoffes par le moyen d'une machine.

On nomme fabricans en général, ceux qui emploient ou font employer la soie sur les métiers pour faire les étoffes ; on les distingue en férandiniers, gaziers, rubaniers, manufacturiers en drap d'or, d'argent, de soie, de velours, etc.

Le peigne, dans les métiers à soie, contribue par sa perfection à la beauté de l'ouvrage.

Les rubans de soie et de fil se font au métier, machine avec laquelle une seule femme peut en faire à la fois de douze à vingt sortes. Pour gaufrer les rubans on se sert d'une machine, ou de fers à repasser.

Les passemens, franges, crépines, mollets, se font au peigne, à la marche, à la navette, à la tire, à l'épée

à la grisse, au carlet, au moulin, à la tavelle, au bas-métier.

Les tricots de fil ou de soie se font à l'aiguille ou au métier, chez les bonnetiers.

Les dentelles de soie et de fil se travaillent sur un oreiller avec des fuseaux, en suivant les points ou piqûres d'un dessin ou patron, par le moyen de plusieurs épingles qui se placent et déplacent à mesure qu'on fait agir les fuseaux sur lesquels les fils sont dévidés.

Pour faire la gaze et le crêpe, on ourdit la soie sur le moulin ou ourdissoir; on se sert d'un autre instrument nommé lanterne ou piloir, pour la redévider sur les deux ensubles du métier qu'on veut monter, l'une pour la gaze, l'autre pour le fond. Ensuite on passe la soie par autant de petites perles d'émail qu'il y a de brins de soie, et on la roule sur une troisième ensuble, qui est la seule qui soit du côté de l'ouvrier.

Le métier est carré, et assez semblable à celui des tisserands; il a trois marches. Les outils sont la navette pour pousser, et l'espoulin pour brocher. Quand la gaze est faite, on la passe aux coupeuses, qui enlèvent les soies inutiles avec de petites forces.

Le velours se traite sur le métier comme les étoffes de soie, mais le velouté de cette étoffe se fait d'une partie des fils de la chaîne, qu'on appelle poil, que l'ouvrier place sur une longue et étroite règle ou aiguille de cuivre cannelée, qui coupe ensuite en conduisant

un petit outil d'acier très-tranchant le long de la cannelure de l'aiguille.

ARTICLE II.

Pour les draps de laine.

Laveur et dégraisseur. Qui mettent les laines au bain plus que tiède, dans des chaudières remplies au trois quarts d'eau claire et un quart d'urine. On la lave ensuite dans la rivière.

Batteur. Qui bat la laine quand elle a été bien séchée à l'ombre avec des baguettes, sur des claies de bois ou de corde.

Eplucheuses. Qui manient bien la laine, ôtent et épluchent les ordures.

Drosseur, ou ***Drousseur***, ou ***Trousseur.*** Qui engraisse la laine avec de l'huile, et la carde avec de grandes cardes de fer attachées sur un chevalet de bois, disposé en talus. Le mélange d'huile est de $\frac{1}{5}$ pour la trame, et $\frac{1}{9}$ pour celle qui doit composer la chaîne.

Fileurs. Qui cardent de nouveau la laine sur le genou avec de petites cardes fines, et la filent au rouet, en observant de rendre le fil de la chaîne plus menu d'un tiers que celui de la trame, et beaucoup plus tors. Ils dévident ensuite leur fil sur l'asple ou dévidoir; et, après l'avoir mis en écheveaux, celui destiné pour la trame est mis en espoule, c'est-à-dire, qu'il est dévidé sur de petits tuyaux, ou morceaux de roseaux pour être placé dans la poche de la navette : à l'égard de celui de la chaîne, on le donne aux bobineuses

qui le dévident sur des rochets, ou petites bobines de bois un peu grandes pour le disposer à être ourdi.

Ourdissoir. Machine faite exprès pour disposer les fils de la chaîne de l'étoffe, pour la mettre en état d'être montée sur le métier, afin de la tisser en faisant passer au travers avec la navette le fil de la trame.

Colleurs. Qui ont soin d'empeser la chaîne avec la colle; celle faite de ratissures de parchemin est la plus estimée.

Tisseurs. Qui montent la chaîne sur le métier lorsque le colleur l'a rendue bien sèche.

Tisserands. Qui sont deux sur le même métier, l'un à droite, l'autre à gauche, marchent en même temps et alternativement sur un même pas, c'est-à-dire, tantôt sur le pas droit, et tantôt sur le pas gauche; ce qui fait hausser et baisser avec égalité les fils de la chaîne, entre lesquels ils lancent transversalement la navette de l'un à l'autre; et chaque fois que la navette est lancée, et que le fil de la trame est placé dans la chaîne, ils le frappent conjointement avec la chasse où est attaché le rot ou peigne; ce qu'ils font autant de fois qu'il est nécessaire, y ayant des draps dont on frappe la trame jusqu'à 12 et 13 coups de suite: savoir, six à chaîne ouverte, et sept à chaîne fermée.

La chaîne étant entièrement remplie de la trame, le drap se trouve achevé, et, en cet état, se nomme drap en toile, ou drap en haire.

Le drap, ayant été levé de dessus le métier, est déroulé de dessus l'ensoupleau, espèce de rouleau, sur

lequel il a été roulé à mesure qu'il a été tissé; il est donné aux énoueuses ou nopeuses, ou espincheuses, ou esbouqueuses, ou espontieuses : ces ouvrières, avec des petites pincettes de fer, ôtent des draps les nœuds de fils, pailles et ordures qui peuvent s'y rencontrer. Le drap ainsi énoué et nettoyé de ses plus grosses imperfections, est porté au foulon ou moulin à foulon, ou à la foulerie pour le dégraisser avec l'urine, ou avec une espèce de terre glaise bien épurée et détrempée dans l'eau, que l'on met avec le drap dans la pilée où il est foulé.

Après cette première façon du foulon, on le remet de nouveau aux énoueuses, pour en ôter encore toutes les ordures, pailles et nœuds, qui pourroient leur être échappés la première fois; ce qui se nomme énouer, noper ou épontier en maigre.

Cette façon donnée, on met le nom du manufacturier qui fait fabriquer, avec celui du lieu de fabrique, et le numéro de la pièce au chef.

Ensuite on porte le drap une seconde fois au foulon, où il est mis dans la pile et foulé avec de l'eau chaude, dans laquelle on fait dissoudre cinq ou six livres de savon ; le blanc de Gènes est le plus estimé.

Ensuite on le sort de la pile pour le liser ou le tirer par les lisières sur la largeur ; ce qui se réitère de deux en deux heures jusqu'à ce que le drap soit entièrement foulé. Après quoi on le fait dégorger dans la pile avec de l'eau claire; puis enfin on le retire de la pile pour n'y plus rentrer. Ensuite il passe aux

laineurs ou applaigneurs, ouvriers qui tirent le poil du côté de l'endroit, avec le chardon mort, lorsqu'il est posé sur la perche.

Après ce premier lainage, et lorsqu'il est entièrement sec, il passe au tondeur, ouvrier qui lui donne sa première coupe ou tonture, ou sa tonte en première voie, ou première façon, en première eau, ou en hairement.

Les laineurs reprennent ensuite le drap, et, après l'avoir bien mouillé, ils lui donnent autant de voies de chardon qu'il est nécessaire, selon son espèce et sa qualité.

Le drap ainsi lainé, et bien séché, est remis entre les mains du tondeur, qui le tond pour la deuxième fois.

Puis les laineurs le reprennent pour la troisième fois; et, après l'avoir bien humecté d'eau, lui donnent encore autant de voies de chardon qu'il convient.

Après ce troisième lainage, le drap est derechef séché et donné au tondeur pour le tondre en troisième voie.

Ensuite il est remis pour la quatrième et dernière fois aux mains des laineurs.

Ce dernier lainage achevé, le drap est séché et remis entre les mains du tondeur, qui le tond en affinage ou à fin.

Le drap ayant été bien tissé, foulé, lainé et tondu, on le fait litter.

Litter un drap, c'est coudre ou attacher avec du gros fil ou de la menue ficelle, le long de la pièce

entre l'étoffe et la lisière, afin que la partie qui en a été couverte ne puisse prendre la teinture.

Ensuite on met le drap à la teinture.

Le drap étant teint comme il faut, et bien lavé dans l'eau claire, le tondeur le reprend, et, encore tout mouillé, en couche le poil avec la brosse, sur la table à tondre, et le met ensuite sur la rame, où il est étendu et tiré sur le long et sur le large, en observant de le brosser derechef à poil, étant un peu humide et sur la rame.

Rame. Machine ou instrument dont on se sert pour alonger ou élargir les draps, ou seulement pour les unir et les dresser carrément.

Après que le drap est entièrement sec, on le lève de dessus la rame, pour le brosser encore et le tuiler sur la table à tondre, afin d'achever de lui coucher le poil avec la tuile et le cardinal.

Tuile. Sorte de petite planche, sur un côté de laquelle est étendue et appliquée une espèce de mastic, composé de résine, de grès et de limaille de fer passé au sas.

Cardinal. Sorte de carde à carder la laine, garnie ou remplie de bourre tontisse jusqu'à l'extrémité des pointes.

Presseur, presse et calandre. Ensuite on plie le drap et on le met à froid sous une presse, pour le rendre parfaitement uni, et lui donner une espèce de *cati* ou lustre, qui donne un bel œil à l'étoffe, ou qui la moire quand elle est de soie.

On peut catir à froid et à chaud; la première méthode est la meilleure.

Enfin, le drap hors de dessous la presse, on l'appointe ou empointe, c'est-à-dire, qu'on y fait quelques points d'aiguille avec de la soie, du fil ou de la ficelle, pour empêcher qu'il ne se déplie, et qu'il ne se frippe; et alors il est en état d'être vendu et employé.

Ce qui vient d'être dit a rapport au drap blanc; mais, pour fabriquer des draps mélangés ou teints en laine, c'est-à-dire, pour fabriquer des draps mélangés avec des laines filées toutes teintes, et en assurer le mélange, on fait un échantillon ou feutre, dont nous parlerons dans le cours.

Les étoffes croisées se travaillent à quatre marches au métier; telles sont, parmi les étoffes de soie, les serges de soie, et les ras de Saint-Maur; parmi celles de laine, les ras, les ratines et les serges; et parmi celles de coton et de fil, les basins, les futaines, les croisés.

ARTICLE III.

Blanchissage.

On blanchit les étoffes de laine, 1° avec l'eau et le savon; 2° avec la vapeur du soufre, ce que l'on appelle communément blanchîment à fleur, ou blanchîment de Paris; 3° avec la craie, l'indigo et le soufre, ce qui s'appelle blanchîment de Beauvais.

ARTICLE IV.

Couvertures.

Les couvertures se font sur le métier comme les

draps, avec cette différence qu'elles sont croisées comme les serges.

Au sortir du métier, on les envoie au foulon; et, quand elles ont été foulées et bien dégorgées, on en tire la laine avec le chardon à bonnetier.

ARTICLE V.

Tapis et tapisseries.

Les tapis se travaillent à l'aiguille ou sur le métier.

Les tapisseries de haute-lisse, partie soie et partie laine, rehaussées d'or et d'argent, représentent de grands et petits personnages, ou des paysages avec toutes sortes de fruits et d'animaux. La basse-lisse donne les mêmes résultats; ce qui la distingue de la haute-lisse, c'est que le métier de celle ci est dressé perpendiculairement, et l'autre horizontalement, comme celui des tisserands, ayant deux marches.

Le métier de haute-lisse est composé de quatre parties principales.

Deux longs madriers ou pièces de bois appelés cotrets ou coterelles.

Deux gros rouleaux ou ensubles avec leurs tourrillons, et leurs barres ou tentoirs.

Le verdillon, placé dans la rainure des rouleaux sert à attacher les bouts de la chaîne; sur le rouleau d'en haut est roulée cette chaîne qui est faite d'une laine torse, et sur le rouleau d'en bas se roule l'ouvrage à mesure qu'il avance.

Les autres parties dépendantes du métier sont les

hardilliers ou grosses chevilles de fer, la perche de lisse, les lisses, les bâtons de croisure.

Trois outils sont encore indispensables; une broche, un peigne et une aiguille de fer.

A l'égard du tableau original que doit copier le haut-lissier, il est suspendu à son dos, et roulé sur une longue perche.

Fabrique de basse-lisse. Le métier sur lequel se travaille la basse-lisse est assez semblable à celui des tisserands. Les principales pièces sont:

Deux roines ou fortes pièces de bois avec leurs soliveaux ou arcs-boutans, ainsi que les treteaux.

Deux ensubles ou rouleaux avec leurs tourillons et wich, sur lesquels sont arrêtées les deux extrémités de la chaîne.

La camperche, barre de bois qui passe transversalement d'une roine à l'autre presqu'au milieu du métier, soutenant les sautriaux ou petits morceaux de bois auxquels sont attachées les cordes qui portent les lames avec leurs lisses.

Le dessin ou tableau que les basses-lisses veulent imiter est placé au-dessous de la chaîne.

Le métier étant monté, on se sert de deux instrumens pour y travailler: le peigne et la flûte ou navette.

Ce qui n'est pas le moins admirable dans le travail de la basse-lisse, c'est qu'il se fait du côté de l'envers.

ARTICLE VI.

Fabrique de tapisseries de tonture de laine.

La tapisserie de tonture de laine est faite de la laine

qui se tire de dessus les draps qu'on tond, collée sur de la toile ou du coutil.

Le procédé consiste à peindre sur le coutil ou la toile les principaux traits qu'on veut représenter, et le tapissier lainier couvre ces traits, avant qu'ils soient secs, de la poussière de laine des couleurs convenables, ce qui se fait avec une dextérité admirable.

On applique aussi cette poussière de laine sur des papiers pour tentures, appelés papiers tontis.

ARTICLE VII.

Pour les toiles de lin, chanvre et coton.

Les toiles de lin, chanvre et coton, se font sur un métier à deux marches, par le moyen de la navette, de même que les draps, les étamines, etc.

On nomme tisserands ceux qui fabriquent les toiles de lin, de chanvre et de coton; ceux qui manufacturent celles d'or, d'argent et de soie, se nomment ouvriers en drap d'or, d'argent et de soie.

Apprêts du chanvre et du lin. Quand la femelle du chanvre est bien sèche, on la bat pour en vider la houpe, d'où il sort une poussière très-épaisse et très-puante. Pour le mâle, il reste à l'air et on en coupe la tête pour en recueillir la graine, qu'on achève de faire sécher dans les greniers.

Après cela, on fait rouir le chanvre ou le lin, c'est-à-dire, qu'on le met dans de l'eau dormante pour en faire pourrir les feuilles et l'écorce.

Quand il est sorti de l'eau et seché, on emploie la *brie* ou *brayoire*, ou *maque*, ou *machacoire*,

instrument ainsi nommé dans divers lieux, pour briser le chanvre ou le lin, et commencer à séparer la filasse d'avec la chenevotte. Quelquefois on l'écrase à la main, ce qu'on appelle teiller.

Après cette première façon, on échanvre la filasse avec un *chanvroir* ou *serin*, ce qu'on appelle serincher, et, en Normandie, escousser.

Le reste de l'ouvrage regarde le *filassier*, qui, après avoir roulé le chanvre ou le lin en gros paquets, le bat sur un billot; ensuite le peigne avec de grandes cardes de fer.

Après ce dernier apprêt, il passe aux *fileuses*, qui le filent au rouet ou au fuseau, ou à d'autres instrumens convenables; ensuite on dévide pour former des écheveaux, et ensuite des tissus.

Le chanvre, le lin, les orties, se mouillent au filage; les soies, les laines, les cotons, se filent à sec, et n'ont pas besoin d'eau.

Apprêts du coton. Comme la semence du coton est mêlée dans le fruit avec le coton même, on a inventé de petites machines, construites avec tant d'art et d'industrie, qu'au mouvement d'une roue qui les fait jouer, le coton tombe tout net d'un côté, et la graine de l'autre.

Ainsi préparé, on le carde et on le file au rouet, au fuseau ou avec d'autres machines pour en faire des tissus.

ARTICLE VIII.

Du blanchissage et apprêt des toiles.

1° Des toiles de lin fines.

Après que les toiles ont été levées de dessus le métier, on les met tremper vingt-quatre heures dans l'eau claire, d'où on les retire pour les jeter dans une lessive froide, qui a déjà servi. Au sortir de cette lessive, on les lave de nouveau dans de l'eau claire, puis on les étend sur un pré, où elles sont arrosées de temps en temps avec de l'eau claire. Après que les toiles ont resté sur le pré un certain temps, on les fait passer par une lessive neuve, que l'on fait couler chaude. Au sortir de cette deuxième lessive, on les lave bien dans l'eau claire, puis on les remet sur le pré; et toutes ces choses se réitèrent ju'qu'à ce que l'on s'apperçoive que les toiles aient acquis le degré de blancheur qu'on desire.

Ensuite on leur donne une lessive douce et légère, puis on les lave dans l'eau claire. Au sortir de cette eau, on les met au fretage, c'est-à-dire, qu'on les fait savonner avec du savon noir.

Après que les toiles ont été bien égayées dans l'eau claire, et qu'elles sont entièrement nettes de savon, on les met tremper dans du lait de vache, dont on a ôté la crême, ce qui achève de les blanchir et de les dégraisser, leur redonne toute leur douceur, et leur fait jeter un petit coton. Au sortir du lait, on les relave encore pour la dernière fois.

Quand les toiles ont eu toutes ces différentes façons, on leur donne le premier bleu, c'est-à-dire, qu'on les fait passer dans une eau, où l'on a fait détremper quelque peu d'amidon avec de l'émail, ou azur d'Hollande, dont le plus gras et le plus pâle est le meilleur.

Les apprêts sont différens, suivant les qualités des toiles; pour les batistes, après avoir reçu le bleu mélangé avec d'autres drogues, et être séchées au trois quarts, on les bat avec des maillets de bois sur des blocs de marbre uni; ce qui en abat le grain, et leur donne un œil plus fin. Ensuite on les plie en petites pièces carrées que l'on met sous la presse. Enfin, on les enveloppe dans du papier brun pour être vendues.

2° Des toiles communes.

Du métier on les porte au foulon, ensuite sur le pré pendant huit jours; de là on leur donne une lessive, on les fait dégorger au moulin à foulon. On les remet sur le pré, on leur donne une autre lessive, et toutes ces choses se réitèrent jusqu'à ce qu'elles aient acquis leur parfait degré de blancheur, ensuite on les plie pour être vendues.

Voyez les procédés du citoyen Berthollet.

SECTION XIX.

Teinturier, qui exerce l'art de teindre.

Les cinq couleurs simples ou matrices de la teintures, sont le bleu, le rouge, le jaune, le fauve, et le noir; leur mélange produit toutes les autres.

Bleu, couleur d'azur, ou de la couleur du ciel.

Le bleu des teinturiers se fait avec le pastel qui croît dans le haut Languedoc, le vouède ou petit pastel de Normandie et l'indigo, à la dose de six livres d'indigo avec chaque bulle de pastel plus ou moins, suivant la qualité des étoffes.

Les nuances du bleu sont : bleu blanc, bleu naissant, bleu pâle, bleu mourant, bleu mignon, bleu céleste, bleu reine, bleu turquin, bleu de roi, fleur de guède, bleu pers, aldégo et bleu d'enfer.

Les étoffes qu'on teint en bleu, se font de blanc en bleu sans autre, préparation que celle qu'elles reçoivent du foulon.

Rouge, qui est de couleur semblable à celle du feu, du sang, etc. Il y a sept sortes de bons rouges:

1° L'écarlate rouge de France ou des Gobelins.

2° Rouge cramoisi.

3° Rouge de garance.

4° Rouge de demi-graine.

5° Demi-cramoisi.

6° Rouge ou nacarat de bourre.

7° Écarlate de cochenille ou façon d'Hollande.

L'écarlate des Gobelins se fait avec de l'agaric, des eaux sûres, du pastel et graine d'écarlate ou du vermillon; quelques teinturiers y ajoutent de la cochenille, d'autres du fenu grec; après quoi elle s'éclaircit avec les eaux sûres, l'agaric, le tartre et la terra mérita.

Le rouge cramoisi se fait avec les eaux sûres, le tartre, et la cochenille mestèque ou tescale.

Le rouge de garance se fait avec la garance, qui vient

de Flandre, et qui peut se cultiver en France. Quelques-uns se servent du réagal ou de l'arsenic dans le bouillon; d'autres de sel commun ou autres sels, avec de la farine de blé dans le garançage, ou bien de l'agaric ou de l'esprit-de-vin, avec la galle ou terra merita.

Le demi-graine se fait avec l'agaric, les eaux sûres, moitié graine d'écarlate, moitié garance, et quelquefois la terra merita.

Le demi-cramoisi se fait avec moitié de garance et moitié de cochenille.

Pour le nacarat de bourre, l'étoffe doit auparavant avoir été mise en jaune; et le nacarat se fait ensuite avec le bain de la bourre fondue, ébrouée auparavant sur un bouillon avec de la gravelle, etc.

Le rouge écarlate façon de Hollande se fait avec l'amidon, le tartre, la cochenille, après avoir bouilli avec de l'alun, du tartre, du sel gemme, et de l'eau-forte où l'étain a été dissous.

Nota. Le rouge de Brésil est une fausse couleur.

De ces sept sortes de bons rouges il n'y en a que quatre qui aient des nuances.

1° Le rouge de garance dont les nuances sont couleur de chair, peau d'oignon, fiamette, ginjolin.

2° Celles du cramoisi sont fleur de pommier, couleur de chair, fleur de pêcher, couleur de rose incarnadin, incarnat-rose, incarnat et rouge cramoisi.

3° Celles de la bourre sont les mêmes que celles du rouge-cramoisi.

4° L'écarlate, outre celles du cramoisi et de la

bourre, a encore pour nuances particulières la couleur de cerise, le nacarat, le ponceau, et la couleur de feu.

Jaune, qui est de couleur d'or, de citron, de safran.

Les beaux jaunes, après avoir été bouillis avec alun, ou avec alun et gravelle, se colorent avec la gaude, drogue qui croît en France.

Le concoume ou terra merita, qui vient des Indes, fait aussi un très-beau jaune, mais qui n'est pourtant pas des meilleurs.

Le bois jaune, qui vient pareillement des Indes, fait un jaune tirant sur la couleur d'or.

On en teint une quatrième sorte avec de la sarrette et la genestrolle; mais le jaune de ces drogues, étant moins beau que le jaune de gaude, ne peut servir que pour les couleurs composées où entre le jaune.

La nuance du jaune est le jaune naissant, jaune citron, jaune pâle, jaune paille et jaune doré.

Les soies jaunes doivent être teintes suivant les nuances; les citrons, après avoir été alunés, de gaude avec un peu de cuve d'Inde; les jaunes de graine se font fort de gaude, et se couvrent avec un peu de bain de raucour; et les jaunes pâles, de gaude seule.

Fauve, couleur qui tire sur le roux.

Le fauve couleur de racine, ou de noisette, se fait avec la racine, l'écorce, la feuille de noyer, ou la coque de la noix, qui toutes rendent une très-bonne couleur.

Le fauve se pourroit encore faire avec de la suie de cheminée, et seroit bon; mais cette drogue sent trop

mauvais. On s'en sert seulement dans quelques couleurs composées où entre le fauve.

La garouille fait une couleur entre fauve et gris; mais elle n'est permise que dans la nuance du gris de rat.

Il ne se tire point de nuances du fauve; il entre seulement dans la composition de plusieurs couleurs.

Noir. Qui est de la couleur la plus obscure de toutes, et la plus opposée au blanc.

Ce noir se fait différemment, suivant la qualité des étoffes qu'on veut teindre, pour les étoffes de prix, comme les draps d'une aune et demie ou d'une aune un tiers de large, façon d'Espagne et d'Hollande; les draps de Languedoc, de Sedan, d'Abbeville, d'Elbeuf, de Rouen, de Cherbourg, de Berri et de Dreux; les serges de Saint-Lo et de Beauvais, les ratines larges et étroites, les droguets de laine fine et quelques autres. Il faut, 1° mettre le drap à la guède, à la dose du bleu; 2° le faire bouillir avec de l'alun, du tartre ou de la gravelle; 3° le garancer avec de la garance commune ou de la croûte de belle garance; 4° enfin parachevé en noir avec de la noix de galle, de la couperose, et du sumac qu'on adoucit, le repassant sur la gaude pour lui donner la perfection du noir; ensuite on les lave bien jusqu'à ce qu'ils ne poudrent point.

Pour ce qui est des étoffes de médiocre prix, comme sont les petites ratines, les revêches, les molletons, les serges d'Aumale et de Mouy, les ras de Châlons, les étamines, les camelots, les baracans, même les

couvertures de laine : il suffit qu'elles soient seulement guédées et mises en bleu, et après, parachevées en noir avec galle et couperose, à cause que ces sortes d'étoffes ne peuvent porter les frais du garançage, ni les autres façons qu'on donne aux étoffes d'un prix plus considérable. (Teinture à la jésuite ou à froid.)

Le gris est la nuance du noir, depuis la plus basse couleur, qui est le gris blanc, jusqu'à la plus haute, qui est le gris noir, tels que sont gris de perle, gris de plomb, gris lavandé, gris castor, gris de ramier, couleur d'ardoise, gris de marron, gris brun, etc.

Des cinq couleurs matrices, diversement mêlées les unes avec les autres, les teinturiers en composent les couleurs suivantes :

Bleu et rouge. De la nuance du bleu et rouge écarlate se fait la couleur de roi, couleur de prince, amaranthe, violet, couleur de pensée.

De la même nuance du bleu et rouge cramoisi se font, le colombin, le pourpre, l'amaranthe cramoisi, la pensée, et le violet cramoisi.

En faisant moins bouillir les étoffes dans l'alun et dans le tartre, on produit le gris argenté, gris de lin, gris violant et gris vineux, et enfin toutes les sortes de gris cramoisi, ou autres couleurs cramoisies où il entre du fauve, comme gris lavandé, gris de sauge, gris de ramier, gris plombé, couleur d'ardoise, pain bis et tristamie. Observez qu'on nomme cramoisi toutes les couleurs qui se font avec la cochenille.

Du bleu et du rouge de garance se composent la

couleur de roi, la couleur de poivre et minime, le tanné, l'amaranthe et la rose sèche.

Du bleu avec le rouge demi-graine on fait les passe-velours, l'amaranthe, le tanné, la rose sèche.

Le bleu et le demi-rouge cramoisi composent l'amaranthe, le tanné, la rose sèche, la pensée, le passe-velours, le gris-brun et surbrun.

Bleu et jaune. Ces deux nuances composent, mêlées ensemble, le vert jaune, le vert naissant, vert gai, vert d'herbe, vert de laurier, vert molequin, vert brun et vert obscur; vert de mer, vert céladon, vert de perroquet et vert de choux.

Bleu et fauve. On ne compose point de nuance du mélange seul de ces deux couleurs; mais il s'en fait plusieurs, en ajoutant le rouge de cochenille ou de garance.

Rouge et jaune. Les nuances qui se composent de ces couleurs comme jaune d'or, aurore, couleur de souci, orange, nacarat, fleur de grenade, ponceau, couleur de feu, etc. se font avec le jaune et le rouge de garance; le rouge écarlate de France n'y étant pas si propre, et coûtant beaucoup plus cher.

Le rouge de bourre, dont le mélange se fait facilement avec le jaune de gaude, produit les isabelles, les chamois et le nacarat de garance.

Rouge et fauve. De ces deux couleurs se composent la couleur de cannelle, couleur de châtaigne, couleur de musc et poil d'ours, même la couleur de roi, si le rouge est rouge de garance.

Jaune et fauve. Les nuances qu'on tire de ces

deux couleurs sont toutes les nuances feuilles mortes et couleur de poil.

Jaune et noir. On ne compose point de nuances des ces deux couleurs ; mais le jaune de gaude sert seulement pour rabattre la couleur de quelques gris, et pour en verdir quelques autres, comme, le gris d'eau, le gris vert, merde-d'oie, etc.

Nous traiterons, dans le cours, de la teinture des soies, des laines en écheveaux, des étoffes de laine, de la teinture des fils et filasses, et du blanchîment et apprêt des soies et toiles.

La teinture des chapeliers se compose de bois d'Inde, de noix de galle, de couperose et de vert-de-gris, qu'on fait bien dissoudre et bouillir ensemble dans une chaudière, capable ordinairement de contenir, outre la teinture, jusqu'à douze douzaines de chapeaux montés sur leur forme.

SECTION XX.

Peintre qui exerce l'art de la peinture.

ARTICLE Ier.

On peint en huile, à fresque, en détrempe, en miniature, en pastel, en émail.

Les matières les plus ordinaires sur lesquelles on peut peindre sont la toile, le bois, l'or, le cuivre, le vélin, le papier.

Les enduits de plâtre servent aussi pour les grands ouvrages, sur-tout aux dômes ou coupoles des églises, aux plafonds des palais et grands bâtimens, aux perspectives des jardins ou autres lieux, et dans tous les

endroits qui peuvent être exposés aux intempéries de l'air.

Les couleurs qui servent à la peinture sont les blancs de chaux, de plomb, de céruse, les massicots jaunes et blancs, l'orpin, la mine de plomb, le cinabre ou vermillon, la laque, les cendres bleues et vertes, l'inde, le style de grain, les noirs de fumée ou d'ivoire, le vert-de-gris, l'émail; diverses terres, comme, le jaune de Naples, le vert de Vérone, le vert de vessie, le rouge violet d'Angleterre, la terre d'ombre, la terre de Cologne, l'ocre de ruth, et les ocres jaune et rouge, le vert d'iris, le vert de montagne; enfin le carmin et l'outremer : ces deux dernières sont précieuses et de grand prix. Il y a d'autres couleurs qui sont des extraits de plantes et de fleurs; comme, vert d'iris, graine d'Avignon, jaune de safran, dont se servent les enlumineurs.

Les liqueurs qui lient et délaient les couleurs sont, pour la peinture en huile, les huiles de noix, de lin, d'aspic et de térébenthine; pour celle à trempe ou en détrempe, la colle - forte, ou celle faite avec des rognures de gants ou de parchemin, quelquefois de la gomme bien bouillie; et, pour la miniature, de simple eau raisonnablement gommée.

Les vernis qui les conservent sont faits avec la térébenthine et la sandaraque; ou avec l'esprit-de-vin, le mastic, la gomme laque et l'ambre blanc.

L'assortiment des peintres, indépendamment des couleurs, sont les palettes, les brosses, les pinceaux,

les hantes pour mettre au bout, les vernis, les toiles tout imprimées, les chevalets.

ARTICLE II.

Peintre en émail.

Le blanc des peintres en émail est l'émail blanc ordinaire, bien broyé et purgé à l'eau-forte; composé du cristallin d'étain et du plomb calciné au feu de réverbère.

Le cristallin doit être fait avec de la meilleure soude d'Alicante et du sablon vitrifié.

Le rouge brun est composé des féces de vitriol et de salpêtre, ou avec de la rouille de fer, bien broyée sur une agate, avec de la meilleure huile d'aspic.

Le noir se fait avec du périgueux ou terre du Périgord, bien calcinée et broyée avec de l'huile d'aspic; à quoi on ajoute égale quantité d'émail noir des orfèvres.

Le jaune est le jaune épais des orfévres, composé de rouille de fer, mêlée d'émail blanc.

Le bleu se fait avec l'azur des peintres en huile; si l'on veut le faire très-beau, on prend du safre, auquel on ajoute un tiers de cristal très-pur; on broie le tout, et on le fait cuire pendant 24 heures dans un fourneau à verrier, au sortir duquel on le broie de nouveau avec l'huile d'aspic.

Le rouge vermillon se fait avec du vitriol calciné entre deux creusets lutés, passé à l'eau forte et lavé à l'eau claire: le feu doit être médiocre, et d'environ une demi-heure.

Le rouge de laque est composé d'or fin, qu'on a fait dissoudre dans l'eau régale, avec du sel ammoniac ou du sel commun, et que, la dissolution achevée, on met dans une cucurbite, avec de l'eau de fontaine et du mercure, sur du sable chaud, pendant 24 heures. La poudre qui reste au fond de la cucurbite, quand l'eau en a été versée par inclinaison, se broie, avec le double de son poids, de fleur de soufre, et se met dans un creuset sur un petit feu; et lorsque le soufre, qui s'enflamme, s'est exhalé, la poudre rouge, qui demeure, se broie avec de la rocaille.

Enfin la couperose blanche calcinée fait une couleur à-peu-près comme la terre d'ombre des peintres en détrempe.

Ces sept à huit couleurs ou émaux servent à composer tous les autres, par le mélange qu'un habile peintre en sait faire; du bleu et du jaune se fait le vert; du bleu et du rouge se fait le violet, et ainsi du reste.

ARTICTE III.

Peintre sur verre.

Le noir des peintres sur verre se fait, les deux tiers d'écailles de fer, et l'autre tiers de rocailles bien broyées ensemble.

Le blanc avec du sablon, ou avec de petits cailloux blancs calcinés à plusieurs reprises, et un quart de salpêtre, à quoi on ajoute, quand on veut s'en servir, un peu de gypse bien cuit et bien broyé.

Il entre dans le jaune quelques feuilles d'argent fin,

brûlé, et mêlé dans le creuset avec du soufre ou du salpêtre; ensuite bien battu et broyé sur le porphyre, et enfin de nouveau broyé avec neuf fois autant d'ocre rouge.

Le rouge est composé de litharge, d'argent, d'écaille de fer, de gomme arabique, de ferrette, de rocaille et de sanguine, presque chacune par partie égale. C'est une des couleurs les plus difficiles à faire, et qui demande le plus d'attention; aussi n'y a-t-il que l'expérience qui en apprenne bien le vrai degré de perfection.

Le cuivre brûlé ou l'*aes-ustum*, du poids d'une once, autant de mine de plomb, et quatre onces de sable blanc passé au feu, font le fond de la couleur verte des peintres verriers. On y ajoute une quatrième partie de salpêtre, après la première calcination, puis une sixième partie, encore de salpêtre, après une seconde cuite; et enfin on en fait une troisième calcination avant que de s'en servir.

L'azur, le pourpre et le violet, sont composés, comme le vert, en changeant le cuivre brûlé, et mettant en sa place du soufre pour de l'azur, du périgueux pour le pourpre, et de ces deux drogues pour le violet.

La mine de plomb, et le sable en différente proportion, font les rocailles jaunes et violettes. Il faut trois onces de mine de plomb et une once de sable pour les premières; et, au contraire, trois onces de sable et une once de mine de plomb pour les dernières, l'un et l'autre bien calcinés.

Les carnations se font avec de la ferrette et de la rocaille.

Enfin, les cheveux, les troncs d'arbres et autres semblables teintes, se composent de ferrette, d'écailles de fer et de rocailles.

Nota. Chaque peintre sur verre a inventé une couleur particulière dont il fait un secret; mais l'expérience a prouvé que celles-là suffisent pour faire de très-belles peintures quand on sait l'art de les employer.

Ces couleurs s'emploient avec l'eau de gomme, à peu près comme on fait pour la miniature.

Lorsque toutes les pièces sont achevées de peindre, on les porte au fourneau pour cuire les couleurs.

SECTION XXI.

Chapelier, qui exerce l'art de la chapellerie.

Les instrumens et outils des chapeliers sont le grand couteau, ou tranchoir, pour arracher le grand poil qui est sur la peau du castor; le petit couteau ou serpette, pour le petit; les cardes de fer, une claie pour arçonner, l'arçon avec sa corde, son bec de corbin, sa chanterelle et son panneau; la corde pour battre l'arçon, le feutrier, le lambeau, les fourneaux, la plaque de fer ou de cuivre; un goupillon, une chaudière à fouler et à teindre, des fouloirs, un roulet, un tamis de crin, une forme de bois, une avaloire, un choque, la pièce de cuivre, une pierre ponce ou une peau de chien marin; un billot, un carrelet ou petite carde; des brosses de soie de sanglier, plusieurs bassins, des ciseaux, un fer à repasser, enfin un frottoir ou peloton.

Extrait du procédé pour fabriquer les chapeaux.

Après que le poil est coupé, on en fait le mélange. Le mélange achevé, on carde le tout ensemble, et on pèse l'étoffe; ensuite on l'arçonne sur une claie; d'autres la tamisent, et on forme la capade ou morceau de feutre de forme triangulaire, dont quatre pour chaque chapeau.

Les capades préparées, on les enveloppe pour les marcher avec la main, chacune séparément, et ensuite deux ensemble. Alors on commence à les feutrer, et l'on bâtit le chapeau. Les capades en cet état prennent le nom de feutre.

Les feutres achevés, on les met à la foule : dans cette opération, on les trempe, et même quelquefois on les fait bouillir un quart d'heure, plus ou moins, dans la chaudière, où on a fait dissoudre auparavant de la lie de vin en masse, et on les roule à plusieurs reprises sur la foulerie.

Au sortir de la foulerie, le chapelier les enforme, et leur donne la forme de chapeau.

Le chapeau dressé, et hors de dessus sa forme, se porte à l'étuve pour sécher, et être ensuite poncé avec la pierre ponce, ou robé avec la peau de chien marin.

Le chapeau se garde en cet état pour être mis à la teinture avec sa forme. (*Voyez* teinture de chapelier.)

La teinture achevée, le chapeau se relave à l'eau

claire, se frotte avec des brosses de poil ou soie de sanglier, et se remet à l'étuve pour sécher.

Quand il est bien sec, on lui donne un lustre, et on l'apprête ou on l'encolle à une chaleur douce; ensuite on fait le cul du chapeau.

Toutes ces façons finies, on le brosse et on le lustre avec de l'eau claire ou de l'eau de galle, puis on l'arrondit avec des ciseaux, et on le garnit d'une coiffe de tabis ou de treillis.

Ensuite on pare le chapeau avec une pelote.

Depuis quelque temps les chapeliers de Paris se sont accoutumés de passer ou repasser leurs chapeaux, pour les finir, avec un fer ou carreau, semblable au fer à repasser des blanchisseuses, mais plus grand et plus épais.

SECTION XXII.

Tanneur.

Ouvrier qui travaille à la tannerie, et qui prépare les cuirs avec la chaux et le tan.

On dit en proverbe qu'à la tannerie tous bœufs sont vaches, et qu'à la boucherie toutes vaches sont bœufs; pour faire entendre qu'il y a de la tromperie partout.

Tanner, c'est mettre les cuirs dans une fosse avec du tan et de l'eau, après en avoir fait tomber le poil ou bourre dans le plain, (espèce de cuve profonde) par le moyen de la chaux détrempée dans l'eau.

Extrait de la manière de tanner les cuirs de bœuf, que l'on nomme communément cuirs forts ou gros cuirs.

Après que les bouchers ont levé les cuirs de dessus ces animaux qu'ils ont tués, on les sale avec du sel marin et de l'alun, ou avec une sorte de salpêtre appelé natrum, pour empêcher qu'ils se corrompent.

Arrivés à la tannerie, on en ôte les cornes, les oreilles et la queue, que les tanneurs appellent l'émouchet, et on les jette dans l'eau courante, où ils restent pendant trente heures, pour les dégorger du sang et des autres impuretés.

Ensuite on les met pendant une nuit dans un vieux plain dont la chaux est usée, d'où on les retire pour les laisser en retraite et les faire égoutter sur le bord du plain.

On les remet dans un plain vif pendant deux jours, et en retraite durant quatre; et pendant six semaines on les retire et on les remet deux fois la semaine dans le plain; au bout de six semaines, ils sont replongés dans un plain vif, où ils demeurent huit jours et en retraite autant, et cela alternativement pendant un an ou dix-huit mois, suivant la force du cuir ou le temps qu'il fait.

Au bout de quatre, cinq ou six semaines, on ôte les poils sur le chevalet, avec un couteau rond qui n'a point de tranchant, ce qui s'appelle plamer ou peler; et après un an ou dix-huit mois qu'ils ont été bien pansés dans le plain et qu'on en a fait tomber entièrement

le poil, on les porte à la rivière pour les laver, les écharner sur le chevalet avec un autre espèce de couteau tranchant, et les quiosser, c'est-à-dire, les frotter à force de bras sur le chevalet avec une espèce de pierre à aiguiser, que l'on nomme quiosse ou queux, pour achever d'ôter la chaux et les ordures qui peuvent être restées du côté de la fleur, qui est l'endroit où étoit le poil.

Après que les cuirs ont été quiossés, on les poudre avec du tan, à mesure qu'on les étendent dans la fosse. Si les cuirs sont forts, on leur donne jusqu'à cinq poudres, et, quand ils ne le sont pas, trois ou quatre peuvent suffire.

La première poudre dure six semaines, plus ou moins, la seconde deux mois, et les trois dernières autant; plus ne peut pas nuire : toutes les fois que l'on donne aux cuirs une nouvelle poudre, on l'imbibe d'eau, pour leur donner de la nourriture.

Enfin, on les tire de la fosse pour les faire sécher en les pendant en l'air, puis on les nettoye de leur tan, et on les met dans un lieu ni trop sec, ni trop humide, bien étendus et empillés les uns sur les autres avec de forts poids par-dessus pour les bien redresser; alors ils sont en état d'être vendus. On les appelle cuirs plaqués, pour les distinguer des cuirs de vaches, de veaux et de chevaux tannés, que l'on nomme cuirs en croûte.

Ces derniers cuirs s'apprêtent de même que ceux des bœufs, à l'exception qu'ils ne restent dans le plain que quatre mois, et qu'avant de les mettre dans le

tan, on les rougit, ce qui s'appelle les mettre en coudrement. Voici la manière :

On verse de l'eau froide dans une cuve appelée imprimerie, dans laquelle on a arrangé les cuirs que l'on remue en tournant; en même temps on fait chauffer d'autre eau dans une chaudière, et quand cette eau est un peu plus que tiède, on la verse doucement dans la cuve le long du bois, ensuite, on jette par-dessus une corbeille de tan en poudre; pendant quoi on tourne toujours les cuirs, afin que l'eau et le tan ne les puissent brûler : ce qui s'appelle les coudrer et brasser pour leur donner le grain.

Après que les cuirs ont été ainsi tournés dans la cuve pendant une heure, on les met pour un jour dans l'eau froide, puis on les remet dans la même cuve et dans la même eau qui a servi à les rougir, dans laquelle ils restent huit jours. Au bout des huit jours on les retire pour les mettre dans la fosse, où on leur donne trois poudres de tan; dont la première dure cinq semaines, la seconde six semaines, la troisième dure deux mois; et tout le reste se pratique de même que pour les cuirs forts.

Nota. En quelques endroits, le premier apprêt des tanneurs se fait avec de l'orge, au lieu de chaux, ce qui s'appelle plamer à l'orge, pour tanner.

Les basanes qui se font avec des peaux de beliers, moutons et brebis, sont aussi de la dépendance des tanneurs.

Les cuirs de bœufs et vaches servent ordinaire-

ment à faire les semelles des souliers et des bottes, ainsi que les veaux.

Les basanes s'emploient par les cordonniers aux talons de souliers et de bottes, et, quand elles ont été passées et apprêtées par les peaussiers, qui les mettent en diverses couleurs, on s'en sert pour des tapis de table, pour des couvertures de livres communs.

Enfin les tanneurs passent pareillement en coudrement et en alun des peaux de sangliers, de cochons ou de truies, qui servent aux coffres et bahuts, ou aux grands livres de chant des églises.

Extrait de la manière de fabriquer les cuirs de Hongrie.

Les cuirs destinés pour cette fabrique ne doivent point avoir été salés; sitôt qu'ils sont sortis de la main du boucher, on les coupe en deux de la tête à la queue; puis on les lave à la rivière, dans laquelle ils ne doivent guère séjourner, se contentant seulement de les retourner cinq ou six fois avec une pince de fer, pour en ôter le plus gros du sang et humecter le poil, que l'on rase à froid sur un chevalet, avec un grand couteau dont le tranchant est tout droit, et prenant garde de ne point enlever la fleur du cuir.

Lorsque les cuirs ont été ainsi rasés, on les met dans l'eau pendant deux ou trois jours, après on les tire de l'eau pour les faire égoutter pendant quatre jours.

Ensuite on prend deux livres de sel et cinq à six livres d'alun pour chaque cuir de bœuf, que l'on fait

fondre sur le feu dans une chaudière avec de l'eau, et que l'on verse ensuite dans un cuvier dans lequel on foule les cuirs avec les pieds, les uns après les autres, pendant une heure ou une heure et demie.

Ensuite on les plie en quatre ou six, et on les arrange dans une cuve remplie de l'eau dans laquelle on les a foulés, et on les laisse tremper deux ou trois jours, d'où on les retire pour les faire sécher.

Quand ils sont à demi secs, on les passe à la baguette, et on leur donne avec une brosse légère une couche de noir d'encre du côté de la fleur, ce qui s'appelle la couleur de Hongrie; puis on les met dans une étuve pour achever de les sécher : et, lorsqu'ils sont bien secs et encore tout chauds de l'étuve, on les met en suif.

Pour cet apprêt, on fait fondre dans une chaudière du suif que l'on prend avec cette sorte d'éponge faite de laine, qu'on appelle gypon, observant de ne pas leur donner le suif trop chaud, la trop gande chaleur de la graisse étant capable de les racornir en les brûlant.

A mesure qu'on imbibe les cuirs de suif, on les étend les uns sur les autres, et, lorsqu'ils sont froids, on les met par rouleaux; en cet état ils sont vendus aux artisans qui les emploient.

SECTION XXIII.

Courroyeur ou *Corroyeur*.

Artisan qui corroie les cuirs, qui leur donne la dernière préparation pour les disposer à être mis en

œuvre; qui les teint, qui les amollit et qui les graisse.

Corroyer les cuirs, c'est leur donner, après qu'ils ont été tannés, une certaine préparation avec le suif ou l'huile, qui leur fait venir, du côté de ce qu'on appelle la fleur, un grain semblable à celui du marroquin. Il y a cependant une sorte de cuir corroyé qui n'a point de grain : on l'appelle cuir lissé.

Tous les cuirs qui se corroient sont ou vaches, ou veaux, ou mouton; on corroie rarement des cuirs de bœuf. Les couleurs qu'on leur donne sont le noir, le rouge, le jaune, le vert et le blanc.

Noir. Le noir est composé de noix de galle et de ferrailles, bien bouillies dans de la bière aigre; il se met comme le suif avec un gypon.

Le cuir étiré se passe au second noir, appelé noir de soie, composé de noix de galle, de couperose, et de gomme arabique.

Quand il est sec à forfait on le charge de bière aigre, avec une pièce d'étoffe.

Rouge. La teinture rouge se fait de bois de Brésil, dont on met deux livres dans quatre seaux d'eau; quand le tout a bouilli six heures, ce qui réduit l'eau à près de moitié, on la survide à clair, et l'on remet la même quantité d'eau dans la chaudière où est resté le marc du brésil, qu'on fait encore bouillir six heures; après quoi on y remet la première eau qu'on en avait tirée, afin que le tout ensemble bouille encore deux heures: la cuisson achevée, on y mêle la chaux.

Jaune. Pour le jaune, on prend demi-livre de graine d'Avignon et demi-livre d'alun, sur trois pintes d'eau,

qu'on fait bouillir, en sorte qu'elle se réduise au tiers.

Vert. Pour le vert, on se sert de gaude, dont on met une botte dans six seaux d'eau; et quand l'eau a bouilli quatre heures à petit feu, on y ajoute quatre livres de vert de gris.

Blanc. A l'égard du blanc, il ne s'y donne aucune teinture; c'est la couleur du cuir, qui est d'autant plus belle, qu'elle tire plus sur le pain d'épice.

Les peaux qu'on veut mettre en couleur doivent d'abord se brosser du côté de la fleur, ensuite on les trempe dans l'eau, au sortir de laquelle on les foule pour les défoncer; puis ayant été drayées, esbourées ou boutées, suivant la qualité des peaux, on les sèche avant que de les mettre à l'eau, où elles restent une demi-heure, et où on les foule pour les décharger de leur graisse et de leur chaux.

Au sortir de l'eau, on les égoutte et on les charge d'huile légèrement du côté de la chair seulement; quand on les a laissé sécher à demi sec, on les étire et on les sèche à forfait, afin de les passer dans l'alun.

La dose de l'alun est d'une livre sur trois pintes d'eau, qui s'applique avec un gypon de toile de lin.

Les peaux, ayant eu leur alun, se foulent de nouveau aux pieds, mais cette fois au moins deux heures et demie ou trois heures; elles sont ensuite crépies des quatre quartiers, et, quand elles sont sèches au dernier sec, on les charge à fleur de leur première couleur, rouge, jaune ou vert, ainsi qu'on veut la leur donner.

Outils et instrumens dont se servent les corroyeurs.

Le chevalet, le boutoir tranchant, un autre boutoir émoussé, appelé couteau sourd; un couteau à revers, les étires de cuivre, de fer tranchant et de bois; la table à étirer, celle à dresser, celle à faire le grain, et deux autres tables pour presser les cuirs lisses; diverses pommelles de bois et de liége, la lunette, le paroir, la tenaille et sa ceinture, les brosses et décrotoires dures et fines; les baguettes pour étendre et sécher le cuir, les chevilles pour pendre les cuirs achevés, divers gypons de toile de lin, de panne et de serge; le goupillon, la lisse de verre, un balai de bouleau pour mouiller les cuirs; la drayoire ou écharnoir, la chaudière à fondre les suifs, d'autres plus petites pour préparer les couleurs, la cuiller ou petit chaudron de cuivre pour puiser le suif fondu dans la chaudière, des futailles pour mettre tremper les cuirs, la torche de crin pour charger les cuirs de bière, le valet, enfin le bluteau.

Nota. Le nom de vache grasse vient de ce que le cuir est passé au suif; et celui de vache maigre, de ce que le cuir est passé à l'huile.

L'huile dont on se sert pour cette préparation est cette espèce de lie qui se trouve dans le fond des barriques, que l'on nomme ordinairement féces d'huile, dont celle de poisson est estimée la meilleure.

La vache étirée est celle que les corroyeurs ne passent ni en suif ni en huile; elle sert aux cordonniers à faire des patrons et premières semelles de souliers, même des semelles de pantoufles et d'escarpins.

Peau de chagrin. A Constantinople, la peau de chagrin est faite de la partie de derrière de la peau de cheval, mule ou âne du pays; on la prépare et on la tanne, et, lorsqu'elle est devenue souple et maniable, on l'étend sur un châssis, et on l'expose au soleil; ensuite l'on répand sur cette peau de la graine de moutarde qu'on a soin de repasser plusieurs fois avec la main, et cette graine, aidée de la chaleur du soleil, élève le grain qui se durcit ensuite. Ces peaux sont ordinairement grises, mais on les teint en telle couleur qu'on veut.

SECTION XXIV.

Chamoiseur.

Celui dont la profession est de préparer et passer en huile des peaux de chamois, ou de travailler à les imiter avec des peaux de boucs, de chèvres, de chevreaux, de moutons, etc.

Extrait de la manière de passer les peaux de moutons en huile, autrement dit en chamois.

Après que les peaux ont été levées de dessus les moutons, on les met tremper dans la rivière une nuit ou dix-huit heures, puis on les lave bien, ensuite on les fait égoutter, puis on les met en chaux.

Pour les mettre en chaux, on se sert d'un fourgon, espèce de bâton long d'environ trois pieds, ou un mètre, au bout duquel sont attachés plusieurs petits morceaux de peaux, que l'on trempe dans la chaux vive détrempée dans l'eau, dont on barbouille exactement les

peaux les unes après les autres du côté de la chair ; et, à mesure qu'elles sont barbouillées de chaux, on les plie en deux sur leur longueur, la laine en dehors, et l'on en forme des piles ou monceaux. On les laisse de cette manière fermenter pendant huit ou quinze jours.

Ensuite on les lave dans la rivière et on les met égoutter sur un treteau; lorsqu'elles sont à demi sèches, on les pèle sur un chevalet de bois, par le moyen d'un bâton rond, appelé peloir ; quelques-uns, avant que de les peler, coupent la pointe de la laine avec des forces, dont ils font plusieurs triages.

Après que les peaux ont été pelées comme il faut, on les couche dans un plain mort ou dont la chaux a perdu la plus grande partie de sa force; et lorsqu'elles y ont resté pendant vingt-quatre heures, on les relève sur la traite pour les mettre égoutter sur le bord du plain.

Deux jours après on les recouche dans un autre plain, dont la chaux est plus vive que le précédent, et là, on les fait plamer ou nourrir de chaux, ce qui signifie qu'on les retire de temps en temps du plain pour les remettre sur la traite, et puis on les recouche dans le plain. Six semaines d'été s'uffisent pour faire plamer les peaux ; mais en hiver il y faut employer près de trois mois.

Les peaux ayant été bien plamées et bien lavées dans la rivière, on les étend les unes après les autres sur le chevalet pour les effleurer ; ce qui se fait en levant la fleur ou superficie du cuir, tout le long de la peau du côté où était la laine, pour la rendre plus douce et plus

mollette. Pour cette opération, on se sert du couteau à effleurer ou couteau de rivière.

Lorsqu'on a effleuré depuis cinquante jusqu'à cent douzaines de peaux, ce qui s'appelle un *habillage*, on les enfile par paquets de quatre ou cinq douzaines, que l'on met tremper une nuit dans la rivière; ensuite on les échange, ce qu'on appelle *travailler de rivière*, et on passe dessus le couteau de rivière du côté de la chair; cette façon se nomme *tenir de chair*, après quoi on les met retremper une nuit, ce qui se nomme *les faire boire;* on les travaille encore de fleur, et, cette façon achevée, les peaux sont mises au confit.

On confit les peaux en les jetant dans une grande cuve pleine d'eau, où l'on a mis du froment bien sec, que l'on brasse avec les peaux; ensuite on les sépare en plusieurs cuviers, et on les laisse en cet état jusqu'à ce que l'on s'apperçoive qu'elles s'élèvent d'elles-mêmes au-dessus des bords du cuvier.

Après que les peaux ont reçu le confit, on les fait bien tordre sur la perche avec une bille, et on les envoie au moulin, avec l'huile nécessaire pour les fouler; la meilleure huile est celle de morue.

Les peaux ayant été passées deux fois au foulon et à l'huile, et bien séchées, on en forme des monceaux de vingt douzaines, qu'on enveloppe de couvertures de laine; ce qui s'appelle *mettre les peaux en chaleur* ou *garder le chamois en chaleur.*

Après que les peaux se sont échauffées à un certain point, on les renverse par monceaux, pour leur donner

de l'air, en prenant les peaux par brassées, et, à mesure qu'on leur donne de l'air, on en reforme de nouveaux monceaux que l'on couvre aussi de couvertures de laine de même que les premiers : ce qui se réitère jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que l'huile a jeté toute sa force, ce qui peut durer vingt-quatre heures et plus.

Après cette opération on lessive les peaux, c'est-à-dire, qu'on les foule dans une lessive de cendre de bois neuf, tiède, après quoi on les laisse tremper dans le cuvier avec la lessive, jusqu'à ce que l'on apperçoive qu'elle ait fait l'effet qu'on en attend.

Les peaux lessivées, on les tire du cuvier pour les tordre avec la bille sur la perche, et puis on les remet tremper dans une nouvelle lessive, au sortir de laquelle on les retord de nouveau; ce qui se réitère autant de fois qu'il est nécessaire pour faire sortir toute la graisse ou huile qui peut être dedans.

Ensuite on les étend à l'air sur des cordes, ou on les attache au haut d'un plancher, et, lorsqu'elles sont au deux tiers sèches, on les fait passer les unes après les autres sur le palisson; ce qui s'appelle *ouvrir les peaux*. (Le palisson est un instrument de fer plat et poli, planté debout dans un pieu.)

Les peaux ayant été ouvertes comme il faut, on les fait sécher à fond, puis on les repasse une seconde fois sur le palisson; ce qui se nomme *redresser les peaux*; alors elles sont parfaitement passées en façon de chamois, et en état d'être vendues et employées.

Les peaux de boucs, de chèvres et de chevreaux, s'apprêtent et se passent en huile ou en chamois de la

même manière que celles de moutons; à l'exception néanmoins qu'aux premières on fait tomber le poil par le moyen du peloir, sans les barbouiller de chaux du côté de la chair; et qu'elles reçoivent au retour du moulin une façon qu'on appelle ramailler les peaux.

Les peaux ou cuirs de buffles, d'élans, d'origneaux, de bœufs, de vaches, de cerfs, de daims, etc., s'apprêtent et se passent en huile à peu près de la même manière que celles des autres animaux dont il a été ci-devant parlé.

Plusieurs font parer avec la lunette les peaux passées en huile, avant que de les exposer en vente.

La lunette est un instrument d'acier, grand et rond comme une assiette potagère, qui a un trou dans le milieu pour le pouvoir tenir avec la main, et qui est aiguisé tout au tour; avec lequel on pare ou gratte la superficie des peaux du côté de la chair, pour en ôter ou en enlever ce qui peut y être superflu, et les rendre par ce moyen plus unies, plus douces, plus maniables et plus disposées à prendre la teinture, ou à être employées.

SECTION XXV.

Mégissier.

Artisan qui prépare ou qui passe les peaux en blanc, autrement dit en mégie, pour les mettre en état d'être employées par les gantiers et peaussiers.

Toutes sortes de peaux se peuvent passer en mégie, mais, pour l'ordinaire, on ne se sert que de celles de beliers, moutons, brebis, agneaux, boucs, chèvres,

chevreaux, et isards ou francs chamois de montagnes, comme étant les plus propres à être mises en œuvre par les gantiers et peaussiers.

Extrait du procédé.

Après que les peaux ont été relevées pour la dernière fois du plain, écharnées, foulées à force de bras avec des pilons, rincées, passées à la gueuse ou pierre à aiguiser, et reçu cinq ou six façons sur le chevalet, on les met dans la cuve avec du son de froment et de l'eau, et on les tourne avec de longs bâtons jusqu'à ce que l'on s'apperçoive que le son s'y soit attaché; alors on les laisse en repos dans la cuve. Quand elles s'élèvent au-dessus de l'eau par une espèce de fermentation, on les renfonce dans la cuve, et en même temps on y met le feu, qui prend presqu'aussi facilement que si c'était de l'eau de vie, mais qui s'éteint dans le moment que l'eau de la cuve couvre entièrement les peaux.

Cette opération se réitère autant de fois que l'on voit que les peaux s'élèvent au-dessus de l'eau; et lorsqu'elles ne s'élèvent plus, on les retire de la cuve pour en ôter le son qui s'y trouve attaché.

Ensuite on les fait égoutter, et on leur donne de la nourriture, ce qui se fait de la manière suivante:

Pour un cent de grandes peaux de moutons, et pour les plus petites à proportion, l'on prend huit livres d'alun et trois livres de sel marin, que l'on fait fondre dans une chaudière sur le feu avec de l'eau; on verse cette eau encore tiède dans une espèce de huche, dans laquelle on a mis vingt livres de fleur de farine de froment, de

la plus blanche et de la meilleure, avec huit douzaines de jaunes d'œufs, et de cela on en forme une espèce de pâte un peu plus liquide que celle destinée à faire de la bouillie aux enfans.

Cette sorte de bouillie étant faite, on la vide dans un autre vaisseau, pour s'en servir de la manière suivante:

On fait chauffer de l'eau que l'on verse dans la huche où d'abord la bouillie a été faite; on y mêle ensuite deux écuellées de cette bouillie, et, quand le tout est bien délayé, on y plonge deux douzaines de peaux, ce que les mégissiers nomment une passée : on réitère la passée, et, quand les peaux ont toutes reçu leur pâte, on les met dans des cuviers, où elles sont de nouveau foulées avec des pilons de bois, ce qui achève de leur faire prendre de la nourriture. Ensuite on les jette dans une cuve, où elles restent pendant cinq ou six jours, quelquefois plus : ensuite on les fait sécher.

Les peaux étant bien sèches, on les met par paquets, que l'on trempe un instant dans l'eau claire, d'où étant retirées et égouttées, elles sont jetées dans une cuve sans eau, pour leur faire prendre ce que les mégissiers appellent l'humeur.

Cette façon achevée, elles se foulent aux pieds, puis se passent les unes après les autres sur le palisson : ce qu'on appelle ouvrir les peaux.

Après que les peaux ont été ouvertes, on les remet sécher à l'air sur les cordes ou perches; et quand elles sont bien sèches, on les repasse une seconde fois sur le palisson; et, pour dernière façon, on les met pro-

prement l'une sur l'autre sur une table, où elles sont exactement détirées et étendues, en sorte qu'il ne leur reste aucun pli; ce qui s'appelle redresser les peaux : alors elles sont en état d'être vendues et employées.

Les peaux de bœuf, de vache, de veau, de cheval, etc. destinées pour les bourreliers, s'apprêtent par les mégissiers de la même manière que les peaux de moutons, à l'exception qu'ils n'y emploient point de pâte; se contentant seulement de les faire passer par l'eau salée et alunée.

Pour ce qui est des peaux de moutons en laine, que l'on nomme housses ou bisquains, dont les bourreliers se servent à faire des couvertures aux colliers des chevaux de harnois, les mégissiers ne font que les laver dans l'eau de rivière, les bien écharner, et les passer dans l'eau salée et alunée, sans y employer de pâte.

Ils en usent de même à l'égard des peaux d'ours, de loups, de chiens, d'agneaux et autres semblables, destinées pour les grosses fourrures; comme aussi pour les peaux de veau, de sanglier, et d'autres pareils animaux dont on veut conserver le poil, et qui s'emploient à couvrir des coffres, des paniers d'armée et des colliers de chevaux.

SECTION XXVI.

Marroquinier, faiseur de marroquin.

C'est la peau des boucs et des chèvres, ou d'un autre animal à peu près semblable appelé ménon, dont il s'en voit beaucoup dans le Levant, qui a été tra-

vaillée et passée en sumac ou en galle, et qu'on a mise en quelle couleur on a voulu.

Plusieurs prétendent que ce nom vient de Maroc, royaume de Barbarie, dans l'Afrique, d'où l'on a tiré la manière de le fabriquer; aussi quelques-uns l'appellent-ils cuir de Maroc.

Il y a des marroquins de Levant, de Barbarie, d'Espagne, de Flandre, de France, etc. Il y en a de rouges, de noirs, de jaunes, de bleus, de violets, etc.

SECTION XXVII.

Peaussiers.

Les peaussiers sont des artisans qui donnent de nouvelles préparations aux peaux, après qu'elles sont sorties des mains des chamoiseurs et des mégissiers qui les mettent en teinture; et qui après leur avoir donné diverses couleurs, tant de fleur que de chair, en font plusieurs ouvrages qu'ils vendent en détail ou en gros dans leur boutique.

Ce sont ces peaussiers qui lèvent de dessus les peaux de moutons cette espèce de cuir léger, ou plutôt cette pellicule que l'on nomme cuir de poule ou canepin, dont les maîtres gantiers font des gants, et les éventaillistes des éventails.

Ce sont les peaussiers qui confectionnent les culottes, gilets et pantalons de peau, même des gants de peaux de daim, de chamois, de chèvre, de chevreau, de mouton, d'agneau, de chevreuil, de buffle et de chien, apprêtées et passées en huile ou en mégie.

Les gantiers parfumeurs distinguent leurs gants en parfumés, lavés, cirés, bronzés, drappés; blancs, noirs, gris, jaunes, feuilles mortes, café, musc, et de diverses autres couleurs; les uns simples et unis, les autres garnis et bordés de cuir; d'autres bordés d'or, d'argent ou de soie, etc. pour homme et pour femme.

SECTION XXVIII.

Cordonnier ou Bottier.

Ouvrier qui fait des souliers et autres espèces de chaussures, comme bottes, bottines, mules, pantoufles, sabots, babouches, etc.

La plupart de ces ouvrages se font tout de cuirs, tant dessous que dessus, sur-tout ceux à usage d'hommes, à la réserve des mules de chambre, qui se couvrent quelquefois de velours, de moires, et d'autres étoffes de soie. Pour les souliers et mules à l'usage des femmes, ils s'enrichissent par-dessus de diverses broderies, et galons d'or ou d'argent, ou se couvrent des plus beaux brocards et des plus riches étoffes.

Les souliers d'enfans ont aussi leur mode et leur fabrique particulière; et ceux du premier âge se font toujours de tripe blanche, qui est une espèce de velours, fait de poil ou de laine.

Outils et instrumens des Cordonniers.

Les outils et instrumens dont se servent les cordonniers sont le couteau à pied, pour tailler l'ouvrage; la rape, pour raper les formes et les talons; le tran-

chet, pour couper le cuir, faire les chevilles, etc.; le marteau à tête de champignon, pour brocher les semelles; la masse, pour battre le gros cuir; la pince, espèce de tenailles à tête dentelée, pour monter les souliers; les tenailles à tête longue, pour retirer les clous à brocher; les clous à brocher, pour clouer l'ouvrage en le montant; l'asti, pour lisser les semelles; le bouin, pour lisser les talons; le machinoir, pour ranger les points; les biseigles, et les régloirs, soit de buis, soit d'os, pour lisser le tour des semelles, quand elles ont été redressées; la dent de loup, autre espèce de régloir; le petit couteau ou relève gravure; la broche, pour cheviller les talons; l'alène, pour joindre et coudre les cuirs; le tirepied, pour tenir l'ouvrage en travaillant; enfin, un auget de pierre ou de bois, pour laisser tremper leurs cuirs; le gros, avant de le battre, pour employer aux semelles de dessous; et le menu, pour en faire plus facilement la trépointe.

Les cordonniers ont, au lieu d'aiguille, de la soie, ou poil de sanglier, qu'ils mettent au bout de leur fil, et qu'ils passent à travers les trous faits par l'alène.

Ces fils sont, ou blancs, qu'ils appellent fils de Cologne, qui se cirent avec de la cire blanche; ou gris, qu'on nomme fils gros, qui se cirent avec une composition de cire jaune, de poix résine, et d'huile, ou seulement avec de la poix de Bourgogne.

Pour prendre la mesure de leurs souliers, mules, sabots, et autres ouvrages de cordonnerie, ils ont un compas de cordonnier; (voir au 1er volume) et

pour les essayer, ou chausser, ce qu'ils nomment un chausse-pied.

Selliers-Bourreliers et Selliers Lormiers-carrossiers. Les premiers confectionnent les selles, les brides, les caparaçons, tant pour chevaux de carrosse que de selle, etc.

Les seconds couvrent et garnissent les voitures, coches, chars, chariots et calèches, tant en dehors qu'en dedans; siéges de cochers, etc.

SECTION XXIX.

Charpenterie.

Art qui apprend à tailler et assembler les bois destinés aux grands bâtimens et vaisseaux.

Charpentier, ouvrier qui taille et qui assemble la charpente. On appelle charpente les gros bois propres aux grandes constructions, telles que sont les églises, palais, maisons, navires, bateaux, etc.

Le bois le plus propre pour la charpente est le chêne; on y emploie néanmoins aussi du châtaignier, et même quelquefois du sapin.

Les bois que l'on tire de ces sortes d'arbres, lorsqu'on les débite pour les ouvrages des charpentiers, se réduisent à deux espèces, savoir; les bois d'équarrissage et le bois de sciage. Celui-ci comprend tout ce qui se débite de longueur avec la scie; l'autre tout ce qui s'équarrit avec la cognée. Les bois d'équarrissage sont les poutres, poutrelles, poinçons; grandes sablières, grosses solives, etc. Parmi ceux de sciage,

on met les planches, les contre-lattes, les membrures, les chevrons, les poteaux, les petites solives, les limons, les battans; les gouttières et les eschênes, etc.

Les instrumens et outils nécessaires pour les charpentiers sont le pied, deux sortes de toises ou de doubles mètres, l'une plate et l'autre ronde; deux règles, l'une qu'on nomme la grande règle, et l'autre, la petite règle plate; les compas grands et petits; le couteau à chapiteau; deux niveaux, l'un à plomb percé, l'autre à plomb plein; le calibre, l'équerre et le triangle, la fausse équerre, la sauterelle; diverses scies, la besaiguë, la jauge, la tarière, les lacerets; divers ciseaux; l'ébauchoir; plusieurs maillets, le marteau, les grandes et petites cognées; celle qu'on appelle épaule de mouton; la hachette à marteau, les chevilles de fer pour l'assemblage, les rabots de plusieurs sortes, la galère, la roinette, les tracerets, l'herminette et les chevalets.

Les charpentiers se servent aussi de plusieurs outils de menuisiers, quand ce sont de menus ouvrages.

Outres ces outils, ils ont divers instrumens pour remuer leurs bois : comme les rouleaux, les léviers, les pinces et pieds de chèvres; et, pour les monter et élever aux lieux où ils doivent être placés, ils se servent des machines inventées pour l'élévation des grands fardeaux, comme sont les chèvres, les engins, les grues, les gruaux et l'escoperche. Ils ont encore les sonnettes pour battre les pieux, le singe, le vindas, les verrins, les rouleaux sans fin, et le cric; et pour faire mouvoir toutes ces machines, ou pour

monter les bois à la main, les chables et les trousses.

SECTION XXX.

Charronnage, profession de Charron.

Charron. Artisan qui fait des carrosses, des coches, des chariots, fourgons, litières, brancards, calèches, berlines, caissons, trains d'artillerie, haquets, traîneaux, et autres voitures semblables ou attirails qui y servent.

Le bois de charronnage est de deux sortes, particulièrement pour le bois d'orme, dont se font les principaux ouvrages de charronnage, savoir; le bois en grume, et le bois de sciage.

Le bois en grume est celui qui est, ou en tronçons, ou en billes, comme on dit en quelques endroits, c'est-à-dire, qui n'est ni équarri, ni débité avec la scie, et qui a encore son écorce; mais qui pourtant est coupé de certaines longueurs convenables aux ouvrages que les charrons en veulent faire.

Le bois de sciage est celui qui est débité avec la scie, et réduit à des épaisseurs propres à d'autres ouvrages de charronnage.

Des bois en grume on fait les moyeux, les essieux, les empanons, les flèches, les jantes et les armons. Les bois de sciage servent à faire les lissoirs, les moutons, les timons, trains et brancards des litières, chaises de poste, berlines, etc.

Les espèces de bois que l'on emploie pour le char-

ronnage sont le chêne, l'orme, le frêne, le hêtre, le charme et le bouleau.

Les outils dont se servent les charrons sont un amorçoir, un bâton à lever, une bigorne, un billot, une boîte à la graisse, une chaîne à vis, une chèvre pour scier le bois, et une pour lever le derrière des carrosses, une chambrière, une chasse, deux chenets, un cintre, un ciseau à colleter, un à froid, et un à fendre des broches; une grande clef carrée, et d'autres petites; une claie, un clouet, une cognée, un compas; un coupeau, un cric, un crochet, un dévidoir; une essette, une équerre de fer et une de bois; un long et un petit esserai, un enrayoir, un faux estrier, un faux essieu, une gouge carrée et une ronde; une gémerande, un gravoir, une hoche, un janquier, un lien à chevilles, des limes, une masse, un marteau, une meule, un maillet, une marmite à la poix, une mesure à rayer, une mouillette, un moyer, un marche-pied, un martinet, une manivelle, une plane, une pierre à affiler, une pelle de bois, un rivoir, un réglet, un rabot, une selle à jointe, une grande et une petite scie, un sergent, une serre, une tarière, un terreau, une tenaille, un grand et un petit treteau, un temple, de la terre glaise, une vrille.

SECTION XXXI.

Menuiserie, profession de menuisier, art de polir et d'assembler le bois.

On l'appelle menuiserie, pour le distinguer du métier de charpentier, celui-ci n'employant que de gros

bois, comme poutres, solives, cheyrons, sablières, etc. charpenté avec la coguée et paré seulement avec la besaiguë; et les menuisiers ne travaillant que sur de menus bois, débités en planches ou autres semblables pièces de médiocre grosseur, et les corroyant et polissant avec divers rabots et autres instrumens.

Les principaux ouvrages des menuisiers sont les croisées à panneau de verre, avec châssis dormans, châssis à panneau, volets brisés derrière à bouvement, les portes à placard, les lambris, les chambranles de cheminées, les parquets, les portes ordinaires, les portes-cochères, grandes et communes, portes à placards à deux ventaux, auvents, etc.

Les outils et instrumens des maîtres menuisiers, qui leur servent tant à corroyer, raboter et emmortoiser leur bois, qu'à le scier, couper, dresser, tracer, et mettre en place, sont: l'établi sur lequel se travaillent presque tous les ouvrages; diverses sortes de scies, les valets ou varlets, les maillets, le crochet ou sergent, les estreignoirs, les presses, les rabots de toutes sortes, divers ciseaux, le fermoir, le bec-d'âne, les gouges, les trusquins, les réglets, les équerres et les triangles, le calibre, le compas, le marteau, les tenailles, les vilebrequins, les rapes, les limes, le tourne à gauche, le niveau.

SECTION XXXII.

Ébéniste ou Menuisier de placage ou de marqueterie.

Présentement, non seulement les ébénistes se servent pour leur placage de l'ébène, comme autrefois, et de quantité d'autres bois précieux, tels que le noyer, l'olivier, le bois violet, l'aloès, le Sainte-Lucie, le cèdre, le sandal, l'acajou, le brésil, le fustock, le merisier, le poirier, etc. mais encore ils ont l'art de es teindre, pour en faire ces excellens ouvrages de pièces de rapport, qui imitent les tableaux les plus fins et du meilleur ton de couleur.

Les ouvrages les plus ordinaires que font les ébénistes sont des bureaux, des commodes, des cabinets, des tables, des guéridons, des bibliothèques, ou armoires à livres, des écritoires, des pieds et des boîtes de pendules, des escabellons pour porter des antiques, des consoles et des tablettes pour mettre des porcelaines; enfin, tous ces autres meubles de bois de rapport, ornés le plus souvent de bronze doré, qui servent à parer les plus riches appartemens des palais et des belles maisons.

Les menuisiers de placage et de marqueterie se servent de tous les outils de menuisiers d'assemblage, dont on a parlé à l'article de ces derniers; mais ils en ont outre cela beaucoup d'autres qui leur sont particuliers.

Ces outils ou instrumens sont des goberges, des

rabots, dont partie du fût est de fer; d'autres, dont les fers sont différemment faits, ou posés autrement que dans les rabots ordinaires; des racloirs, des scies à refendre, pour débiter leur bois en feuilles, ou en bandes; des presses, pour tenir le bois quand on le débite; d'autres petites presses, pour affermir l'ouvrage sur l'établi; des scies autres que les scies ordinaires; la machine qu'on appelle outil à onde, pour les moulures; celle qu'on nomme l'âne ou étau, pour contourner les pièces; des pointes pour tracer, des tarières pointues; des couteaux à trancher; des fraisoirs, des tournevis, des tire-fonds, des fers crochus; enfin, des polissoirs.

SECTION XXXIII.

Tabletiers, qui travaillent en tabletterie et en peignes.

Les ouvrages des tabletiers sont des tabliers pour jouer aux échecs, au triquetrac, aux dames, au renard, avec les pièces nécessaires pour y jouer; des billes et billards, des crucifix de buis ou d'ivoire, des bâtons à se soutenir, les montures de cannes, de lorgnettes et de lunettes, les tabatières, ce qu'on appelle des cuisines, des boîtes à savonnettes, etc. où ils emploient l'ivoire, le buis, l'ébène, brésil, noyer, merisier, olivier; la corne pour les peignes.

Les instrumens dont se servent ces artisans sont la scie, l'escouenne, l'escounette, le carlet, l'estadou, le gland, la gresle, le tournefil, et l'alumelle.

Les tabletiers y joignent partie de ceux des ébénistes et des tourneurs. (*Voyez* ci-après Tourneur.)

SECTION XXXIV.

Tourneur, celui qui travaille sur le tour.

Le tour est une machine qui sert à tourner en rond et en ovale presque toutes sortes de matières, quelque dures et quelque tendres qu'elles soient. On tourne, entre autres choses, de l'or, de l'argent, du cuivre, du fer, de l'étain, de l'ivoire, du bois, de la corne, de l'écaille de tortue, de la pierre, etc.

Le tour est d'un grand usage dans les mécaniques et dans la plupart des arts et métiers. Non seulement c'est le principal instrument de ces espèces de menuisiers ou ouvriers en bois, qu'on appelle tourneurs; mais encore quantité d'autres ouvriers ou artisans qui travaillent sur les pierres précieuses et les métaux ne peuvent s'en passer; et c'est ordinairement sur le tour que les lapidaires, les orfèvres, les horlogers, les serruriers, les lunetiers, les pottiers d'étain, les tabletiers, les patenôtriers, et plusieurs autres, commencent ou achèvent leurs plus beaux ouvrages.

Le bois est la matière dont on fait les grands tours, sur-tout ceux dont se servent les maîtres tourneurs et les tabletiers. On y ajoute néanmoins diverses pièces de fer, de cuivre ou d'acier. Il se fait aussi des tours tout de fer, qui sont ordinairement petits, et que l'on peut mettre et arrêter dans les étaux, que la plupart des ouvriers qui se servent du tour ont toujours sur leur établi.

Il est à remarquer qu'on donne le mouvement au tour, suivant la grandeur ou la force des ouvrages qu'on y veut tourner. Si les ouvrages sont pesans, on se sert d'une roue tournée par deux hommes, comme quand on tourne des colonnes de bois ou de pierres tendres ; si les ouvrages sont plus légers, une marche et le pied de l'ouvrier suffisent pour lui donner le mouvement ; et si l'on se sert de petits tours de fer, et que l'ouvrage soit délicat : on n'y emploie qu'on archet, que l'on tient, et que l'on pousse à la main.

On distingue le tour commun, le tour de fer et le tour pour les figures irrégulières.

Tour commun. Les principales et les plus fortes pièces du tour commun sont les jumelles, les jambages, les semelles avec leurs arcs-boutans, les poupées, la lunette, et enfin le support, c'est-à-dire, la barre ou pièce de bois qui sert d'appui quand on travaille.

Les autres pièces sont moins considérables, mais non moins nécessaires pour l'usage de la machine : telles sont, au bas du tour, et précisément au-dessous des pieds du tourneur, la marche, et au-dessus de sa tête l'archet, les mandrins, etc.

Il y a deux manières de tourner : 1°, entre deux pointes ; 2° tourner en l'air. Pour cette seconde manière il faut des mandrins armés d'une autre façon.

Tours de fer. Les tours de fer ne sont guère différens du grand tour de bois : ils ont néanmoins beaucoup moins de pièces à cause de leur petitesse, et de l'étau dans lequel on a coutume de les placer, quand on veut s'en servir ; et c'est presque toujours

avec un archet à main qu'on donne le mouvement circulaire aux petits tours de fer. Les serruriers l'appellent un archelet, et quelquefois un hameçon.

Ces petits tours ne consistent ordinairement qu'en deux poupées, qui servent aussi de jambages, et qui sont jointes par en bas par une assez longue pièce de fer carrée, quelquefois massive, et quelquefois ouverte dans presque toute sa longueur par une espèce de rainure à jour. Dans les tours dont cette pièce est à rainure, un support mobile y est attaché avec des clavettes par-dessous, et s'avance et se recule le long de cette rainure, suivant le besoin de l'ouvrier; si au contraire la pièce est massive, le support a un trou percé carrément par en bas dans lequel elle entre, ayant pour l'arrêter une vis à côté, et encore une autre par devant pour le hausser et baisser à discrétion. Ces supports sont toujours de fer et à queue d'aronde par en haut, pour donner plus de place à l'outil qu'on appuie dessus.

Quelquefois, au lieu de ces supports mobiles, on se sert d'une petite pièce ou barre de fer qui porte d'une poupée à l'autre, et qui est soutenue par deux bras aussi en fer, qui sortent des picolets.

Les pointes des poupées des tours de fer sont toujours à vis, et ces vis ont sept ou huit pouces de long; appointées, si c'est pour tourner de l'ivoire ou du bois, et avec une couette ou crapaudine, si c'est pour tourner des métaux, particulièrement du fer.

Les ouvriers qui travaillent sur le fer, et qui veulent tourner des ouvrages en l'air, se servent ordinai-

rement du chevalet à forer, en mettant un mandrin à vis dans la boîte, à la place du foret, et y ajoutant un support posé transversalement sur la pièce qui unit et soutient les poupées.

Toutes les pièces, tant du tour de bois que des tours de fer, ne servent qu'à tourner des ouvrages réguliers, c'est-à-dire, de figures tout-à-fait sphériques; pour les irréguliers, tels que sont les colonnes torses, les ovales, les roses et autres ornemens que l'on met sur les boîtes et les tabatières, et lorsqu'on veut y faire des vis et des écrous, on se sert du tour ci-après.

Tour pour les figures irrégulières.

La principale pièce de ce tour est ce qu'on nomme l'arbre, dont la longueur est arbitraire, mais toujours proportionnée à la grandeur du tour où il doit servir.

Cet arbre est composé partie de cuivre, partie de fer, et partie de bois. Ses parties de cuivre sont la boîte et la pièce ovale, ou de telle autre différente figure qu'il plaît à l'ouvrier; c'est cette dernière pièce qui doit servir à former les contours irréguliers de ce qu'on veut tourner. Les pièces de fer sont la verge carrée et ses clavettes pour y attacher le mandrin qu'elle traverse d'un bout à l'autre. Enfin, les deux canons et le mandrin même sont de bois.

A l'égard de l'arrangement de ces pièces le long de la verge pour en composer l'arbre, premièrement est la boîte de cuivre avec son canon, ensuite la pièce ovale fermement arrêtée sur la verge entre ce pre-

mier canon, et un second canon qui la presse; enfin, vient le mandrin dans lequel est emboîté ce dernier canon. Par le bout du mandrin sort l'extrémité de la verge de fer qui se termine en une pointe pour mettre dans une crapaudine appliquée contre la poupée qui doit soutenir l'arbre de ce côté-là; toutes ces pièces sont arrêtées sur la verge carrée, par le moyen de diverses clavettes qui les traversent et qui passent dans des trous percés de distance en distance le long de cette verge.

Cet arbre ainsi disposé tourne entre deux poupées, dont l'une est à lunette et très-composée, et l'autre très-simple, n'ayant de plus que les poupées ordinaires, qu'une crapaudine pour recevoir la pointe de l'arbre qui est du côté du mandrin.

La poupée à lunette soutient l'arbre précisément entre la boîte et la pièce ovale, en sorte que la boîte et l'ouvrage qui y est mastiqué se trouvent au-delà de la lunette, et que la pièce ovale joint en dedans la plaque de fer de cette même lunette.

Sur cette plaque est attachée ce qu'on appelle la pièce de rencontre, c'est-à-dire, un morceau de fer qui, lorsque l'ovale le rencontre par son grand diamètre, se recule, et lorsqu'il n'est touché que par le petit diamètre se rapproche, ce qui, se succédant alternativement à mesure que l'arbre tourne, fait prendre à l'ouvrage qui est mastiqué sur la boîte la figure de l'ovale, ou telle autre figure irrégulière que le tourneur a mise en sa place.

Les tourneurs en bois, en pierre, en ivoire, en

os et en corne, se servent de plusieurs outils de menuisiers, de tailleur de pierre, et d'autres artisans, pour débiter, dégrossir et tourner les matières qu'ils veulent employer aux ouvrages de tour; telles sont les scies de diverses sortes, la hachette, la serpe, les ciseaux, les gouges, les becs-d'ânes, les écouennes et les rapes.

Ils ont aussi des instrumens qui leur sont propres, comme les biseaux, les grains d'orge, les fers crochus; enfin, les fers dentelés par le bout et par le côté; et outre cela tous ceux que chaque ouvrier invente et fait forger suivant son génie et son besoin, qui, n'étant pas d'un usage général, n'ont point de noms, ou du moins en ont qui ne sont connus que de ceux qui les emploient.

SECTION XXXV.

Tonnelier.

Artisan qui fait, qui relie et qui vend des tonneaux; ce qui comprend toutes sortes de vaisseaux de bois reliés d'osier, propres à contenir des liqueurs ou des marchandises : tels sont, entre autres, les tonnes, les cuves, cuvettes, cuviers, saunières, seaux, barattes; ou les diverses futailles, comme muids, demi-muids, quarts, demi-queues, etc. Les tonneliers font aussi et montent toutes sortes de cuves et autres vaisseaux reliés en fer.

L'osier fendu sert aux tonneliers à joindre les deux bouts des cerceaux dont ils relient les futailles et les autres ouvrages de tonnellerie.

Les cerceaux, longs morceaux de bois léger, coupés en deux dans toute leur longueur, qui servent à tirer et contenir les douves et planches dont sont faites les cuves et autres futailles, sont ordinairement de châtaignier, de coudrier, de frêne, de bouleau et autres semblables bois.

Le merrain, ou planches de chêne refendu, est le bois le plus propre pour l'ouvrage de tonnellerie, quoique pourtant il s'y emploie des planches de chêne et de sapin, pour les grandes cuves et cuviers.

Les outils dont se servent les tonneliers sont la jabloire, les planes plate et ronde, la bondonnière, le compas, la doloire, le barroir, le tiretoir, le maillet, la colombe, le chevalet, l'essette, le trouchet, le sergent, la scie, le tire-fond, le foret, le perçoir, la rouanne ou rouannette. Pour transporter les vins, ils ont aussi le baquet, et deux sortes de poulains pour les descendre dans les caves ou pour les en tirer.

SECTION XXXVI.

Boisselier.

Artisan qui vend des boisseaux ou autres mesures, des seaux, des pelles et autres ouvrages de bois.

Vannier. Celui qui fait ou vend des vans ou tous autres ouvrages d'osier : comme paniers, hottes, claies, cages, corbeilles, charrières, verrières, etc. pelles, boisseaux, soufflets, sabots, échelles, etc.

Les outils et instrumens des vanniers sont la scie montée et la scie à main, le couteau à travailler, di-

vers vilebrequins, entre autres, le vilebrequin à hottriau; l'épluchoir, le poinçon de fer, les fers à clorre, le maillet, le chevalet, l'établi, la sellette, les moules, le faudoir, la batte de fer, le vilebrequin à menuisier, la bécasse, le crochet et la retoire.

SECTION XXXVII.

Forges à fondre, fourneaux ou fonderies.

Ce sont les grands fourneaux où l'on fond le minérai, ou matière d'où l'on tire les métaux.

La matière dont on fait les fourneaux, et les creusets qui renferment le minérai, est partie de ciment et partie de terre glaise, bien corroyés ensemble. Le ciment ne doit être que de grès de pot à beurre, pulvérisé et bien battu, le ciment de tuileau n'y étant pas propre. On excite l'action du feu de charbon ou de bois par la forme des fourneaux et par le moyen des soufflets.

Or. On tire l'or des glèbes qui le renferment par la fusion, avec l'addition du plomb. On sépare ensuite le plomb par la coupelle. On le tire des sables ou des terres où il se trouve en grains, en l'amalgamant avec le mercure.

Le menstrue ordinaire, pour dissoudre l'or, est l'eau régale, faite d'esprit de nitre et d'une quatrième partie de sel ammoniac.

Platine. Il faut, pendant deux heures, le feu le plus véhément, pour mettre le platine en grains en fusion, s'ils sont seuls; mais une petite quantité d'arsenic mê-

lée avec les grains le rend promptement fusible. L'eau régale est le seul menstrue qui puisse le dissoudre.

Argent. C'est par la fusion et la présence du plomb qu'on tire l'argent de la mine, comme l'or, des glèbes qui le contiennent. Avec le régule d'antimoine, il est plus fusible : fondu avec les sels, il ne change pas. Le borax seul le purifie. L'esprit de nitre ou l'eau-forte le dissout très-promptement.

Nota. Il y a plusieurs sortes d'eaux-fortes, à qui le vitriol, l'alun ou le salpêtre distillés servent ordinairement de base.

Fer. Après que la mine de fer a été bien lavée, on la met dans de grands fourneaux avec du charbon, que l'on couvre de castine, espèce de minéral, ou terre particulière qui se trouve mêlée avec la mine de fer. Au défaut de castine, on se sert de cailloux ou grève de rivière, ou de pierre à faire de la chaux. Après que le feu a été mis au charbon, on le rend vif de plus en plus, en l'excitant par le moyen de plusieurs gros soufflets, auxquels, pour l'ordinaire, la chûte de quelque ruisseau donne le mouvement.

Quand la mine est fondue et bien écumée, on la fait couler par un trou à l'avant du fourneau, où, tombant dans des moules diversement préparés, elle forme des canons, des contre-cœurs de cheminées, des boulets, des bombes, des marmites, et quantité d'autres ustensiles de cuisine; enfin des gueuses.

Le fer qui n'a que cette première façon s'appelle fer de fonte; il ne peut se polir qu'avec le grès et l'émeri.

Pour rendre le fer en état d'être travaillé par les serruriers, maréchaux, etc., il faut le fondre une seconde fois, le battre avec un pesant et gros marteau, que l'eau fait mouvoir; ensuite, le remettre à la forge, que l'on nomme chaufferie; et puis, en le battant encore sur l'enclume, le réduire en barres ou en verges; pour lors il souffre la lime, mais il ne peut plus se fondre qu'à un feu extraordinaire

Le fer est de tous les métaux celui sur lequel tous les dissolvans et tous les menstrues agissent le plus aisément; il n'en est point aussi qui leur donne de plus belles couleurs, et des couleurs plus variées. La dissolution de ce métal est rouge dans l'alcali fixe et dans l'acide nitrique, jaune dans l'acide muriatique, vert dans l'acide sulfurique: dans le même acide sulfurique, avec de l'esprit-de-vin, il est bleu. Il prend aussi une couleur bleue dans le feu lorsqu'il est échauffé à un certain point, et qu'il est ensuite trempé dans l'eau: il prend une couleur orangée dans les fleurs de sel ammoniac martiales. Les ocres qui se forment par la vitriolisation du fer, et ensuite par la précipitation, sont rouges, brunes, jaunes ou noires. Nous devons donc conclure que c'est le fer qui contribue beaucoup plus essentiellement à colorer les fossiles. C'est vraisemblablement le vitriol et le fer qui donnent aux herbes et aux feuilles ce vert si agréable à l'œil, et si commun dans toutes les campagnes. Les fleurs prennent différentes couleurs, selon la proportion et la nature du dissolvant, et selon le mélange avec d'autres sels métalliques.

Cuivre. Après que la mine de cuivre a été bien lavée, on y ajoute du verre de saturne ou de l'antimoine pour hâter la fonte; et, quand il est fondu, on le jette dans des espèces de moules, pour en former ce qu'on nomme des saumons de cuivre.

Le cuivre qui n'a eu que cette première fonte est le cuivre commun et ordinaire. Lorsqu'il a soutenu plusieurs fois le feu, et qu'on en a séparé les parties les plus grossières, on l'appelle rosette; et c'est le cuivre le plus pur et le plus net.

Le cuivre, mêlé avec la cadmie, (calcination des mines de zinc) change de couleur; c'est ainsi que se fait le bronze : avec le zinc, il devient jaune comme l'or; c'est le métal du prince Robert : avec l'orpiment, il se forme un métal dont on fait des miroirs; avec une portion d'étain, on en fait un métal sonore pour les cloches.

L'acide du soufre forme une dissolution bleue, dont on fait du vitriol. La couleur bleue de cette dissolution est exaltée, et devient semblable à celle du saphir, si on y jette de l'esprit d'urine. Le cuivre, dissous par l'eau-forte, donne une liqueur bleue. Si on distille cette dissolution, on aura un acide nitrique, contenant un gaze nitreux. Le vinaigre dissout le cuivre, si on y met dix fois le poids du métal; il se forme alors des cristaux d'un bleu verdâtre. Le vert de cuivre ou vert-de-gris, ou oxide vert de cuivre, se fait avec des lames de cuivre mises dans le marc de raisins, récemment pressé, et qu'on arrose d'urine et de vinaigre.

Plomb. Pour fondre la mine de plomb, on la met

dans un fourneau fait exprès, avec beaucoup de feu de charbon par-dessus; le plomb fondu coule par un canal ménagé à côté; et la terre, les pierres et les scories, restent avec les cendres du charbon.

On purifie le plomb en l'écumant avant qu'il soit refroidi, ou en y jetant du suif et d'autres sortes de graisses, et on en forme des saumons ou navettes.

Les acides, les alcalis et les huiles, ont une action plus ou moins marquée sur le plomb.

Le vinaigre distillé ronge le plomb, aussi bien que la litharge. Les cristaux qui en naissent sont appelés, à cause de leur douceur, *sucre de saturne.*

La solution du sucre de saturne, avec l'addition de l'huile de tartre par défaillance, forme un précipité blanc : on appelle cette poudre *magistère* de plomb.

La *céruse* est aussi une solution du plomb par le moyen des acides.

La *cendre de plomb* n'est qu'une calcination de plomb. Cette cendre, exposée à l'air, devient jaune, et se nomme *jaune de plomb.* Par un feu plus violent, elle devient rouge; c'est le *minium.* La céruse ou le minium, bouilli dans l'huile de térébenthine, ou dans d'autres huiles, sur-tout celles qui ont été tirées par expression, se dissolvent, et cette dissolution est le baume de saturne, ou *balsamus vernisci.*

Étain. Quand on a coupé la glèbe métallique, et qu'elle a été ou tirée ou portée en haut, elle y est d'abord concassée avec de gros maillets de fer; ensuite elle est mise au moulin, pour la battre encore plus menue; puis on la sèche sur le feu daus des bouilloires de

fer : au sortir des bouilloires, elle est réduite en poudre très-fine ; enfin, on la lave à l'eau pour en séparer la terre. La mine, en cet état, est ce qu'on appelle étain noir.

Pour la convertir en étain blanc, il faut qu'elle passe par la fonderie : là, à force de feu, entretenu avec du charbon de bois, et excité par de longs et pesans soufflets, que l'eau fait mouvoir, elle se liquéfie ; et, quand elle a reçu toutes ses façons, et que l'étain est refroidi, on le forge ; et c'est la dernière main qu'il reçoit des estaminiers dans les ateliers des mines.

L'étain cède à l'impression de presque tous les menstrues. La dissolution dans l'eau régale est d'une belle couleur verte. Le foie de soufre dissout et décompose l'étain, en le rendant liquide. Le mercure le rend mou, et on se sert de cet amalgame pour mettre derrière les glaces de miroir.

Zinc. On tire le zinc des mines de plomb, comme à Goslar, ou de celles d'étain, comme en Angleterre.

Pour être fondu, le zinc demande un degré de feu un peu plus violent que l'étain ou l'antimoine. En s'enflammant, il produit une flamme verdâtre, et il se sublime alors sous la forme d'une fumée blanche, appelée oxide de zinc ou laine philosophique. Tous les acides le dissolvent : dans le vinaigre, il répand une odeur agréable ; dans l'acide sulfurique, il donne le *vitriol blanc.*

Antimoine. L'antimoine qui se vend est fondu. On brise la mine en morceaux ; on les met dans un pot de terre percé dans son fond de plusieurs trous. Un

autre vase est adapté dans celui-là par dessous à son fond ; il est enfoncé en terre : le dessus est fermé d'un couvercle, exactement luté. Sans cette précaution, l'antimoine se volatiliseroit. Le feu est allumé tout autour et enveloppe le pot ; le minéral fondu tombe dans le vase inférieur, et le régule qui se forme est composé intérieurement de filets. C'est ce que les droguistes appellent l'*antimoine cru*.

L'antimoine entraîne dans sa fusion celle des pierres et des métaux, excepté l'or ; il fond les grenats, et le régule qui en naît est teint comme les grenats.

On emploie l'antimoine dans la médecine pour les hommes et les animaux.

Le régule d'antimoine est employé par les potiers d'étain, les fondeurs de caractères d'imprimerie, les orfèvres, les monnoyeurs, les essayeurs, et pour faire des miroirs ardens, etc. C'est avec l'antimoine qu'on purifie l'or.

Bismuth. La mine de bismuth est souvent mêlée avec celle de cobalt. Plus il est pur, plus il est fusible. Pour fondre la mine séparée des impuretés du cobalt, et de toute autre matière, il ne faut pas un feu violent, mais prompt : la flamme du bois suffit.

Le bismuth entre dans la coupelle, comme le plomb, et on peut s'en servir à purifier l'or et l'argent.

Il se dissout avec moins d'effervescence et de promptitude dans l'eau-forte que le zinc. Sa dissolution est d'un beau rouge couleur de rose ; elle se précipite par l'eau. Sa dissolution avec l'eau régale est d'un jaune orangé : elle se précipite aussi par l'eau.

Cobolt ou *cobalt.* Le cobalt entre en fusion à un feu violent. Jamais on ne peut unir le cobalt avec le bismuth; mais il s'unit au cuivre par la fusion, si intimement, qu'il ne peut plus en être séparé.

Le cobalt est un demi-métal, mais friable et d'une nature presque terreuse.

Une manière d'éprouver si le cobalt peut donner une belle couleur bleue, et s'il est mêlé avec du bismuth, c'est de faire fondre de la mine avec deux ou trois fois son poids de borax. Si le borax devient d'un beau bleu, le cobalt est bon.

Arsenic. L'arsenic est une concrétion volatile, pesante, très-caustique, et pénétrante, qui se trouve souvent, et trop souvent, dans les mines, sous une apparence plus ou moins métallique. Il fond aisément avec les matières grasses; il s'en forme un régule sous une forme métallique.

L'arsenic factice se tire de diverses substances, et s'extrait de différentes manières. Dans les ateliers et fonderies où l'on travaille des mines arsenicales, il s'élève et s'attache dans les cheminées une poussière ou farine d'arsenic, tantôt blanche, tantôt jaunâtre, différente de celle qui s'élève de la coupelle par l'évaporation du plomb, ou de la fonte de la cadmie, ou du zinc, ou des fourneaux où l'on fond le laiton.

On fait l'arsenic rouge avec deux parties de soufre et dix d'arsenic.

L'arsenic mêlé avec du fer et de l'étain fait un métal dur, fragile, d'un blanc éclatant. Mêlé avec le plomb ou l'étain, il les durcit. Par le mélange de l'arsenic, le

cuivre devient blanc ; du plomb, il en fait un verre couleur d'hyacinthe.

Nota. L'arsenic blanc du commerce n'est autre chose que de l'acide arsenieux, et il est très-difficile de le conserver à l'état de métal, on n'y parvient qu'en le privant du contact de l'air.

Les acides minéraux et les alcalis caustiques dissolvent l'arsenic, ainsi que les liqueurs, le vinaigre, l'esprit-de-vin, les huiles, etc.

Mercure ou *vif-argent*. En vain a-t-on cherché par diverses analyses à en découvrir la composition ; tous les efforts ont été superflus. Il est fluide et combustible, comme les autres métaux ; sa pesanteur approche de celle de l'or ; il est brillant et blanc comme l'argent. Il ressemble à du métal fondu, et forme toujours des gouttes rondes et mobiles.

Il attire et dissout les métaux, d'abord l'or, ensuite l'argent, le plomb, l'étain, le zinc, le bismuth ; il s'attache difficilement au cuivre, et point au fer : cet alliage prend le nom particulier d'amalgame, et c'est un moyen dont on se sert pour tirer l'or et l'argent de leur minérai.

Le mercure natif sort de la terre en nature comme une rosée, ou bien on le tire de certaines glèbes et de quelques terres argileuses. On l'extrait de ces mines pierreuses ou terrestres, en le faisant égoutter, ou par la distillation, après avoir pilé ces pierres, s'il en est besoin.

La mine de *cinabre* est du mercure minéralisé par le soufre. On le nomme encore oxide de mercure, sul-

furé et rouge. C'est de cette substance qu'on obtient le mercure le plus pur, en la distillant dans des cornues, avec des petits morceaux de fer ou de la chaux. Il porte alors le nom de mercure revivifié du *cinabre*.

Le mercure et le soufre, triturés ensemble, produisent l'*aethiops minéral*. Ce composé se sublime par le feu, et forme une masse rouge, pesante, brillante, striée, comme autant d'aiguilles. C'est le *cinabre artificiel*, qui, réduit en poudre, se nomme *vermillon*.

De la combinaison du mercure avec l'acide muriatique naît le *sublimé doux*; avec l'acide muriatique oxigéné, le *sublimé corrosif*. Si on mêle ce sublimé corrosif avec l'amalgame d'étain, et qu'on les distille avec précaution, il en sort une liqueur qui envoie continuellement une fumée épaisse; c'est l'*esprit fumant* de Libavius, ou le muriate oxigéné d'étain.

Le mercure est aussi affecté et altéré différemment par les graisses. Si on le triture, par exemple, avec de la manne ou de la térébenthine, il se divise et il s'éteint : si on le chauffe plusieurs fois, et qu'on le jette autant de fois dans l'huile de lin, il se durcit à la fin, au point qu'on fait des anneaux en guise d'amulettes.

Dans la digestion et la distillation, si le feu est suffisant, le mercure s'évapore entièrement; cette vapeur est funeste aux animaux, elle ronge les métaux et les pénètre.

Souvent le mercure est impur : l'air le noircit; l'eau le rend humide. Pour le purifier, on le passe au travers de la peau; on l'agite long-temps dans un vase propre,

on le met long-temps en digestion sur un feu très-modéré, etc.

Le mercure natif se trouve aujourd'hui principalement en Transilvanie, en Bohême, dans le Frioul, dans la Carniole, dans l'Espagne et dans l'Amérique.

SECTION XXXVIII.

Fondeur mouleur en terre et en sable pour menus ouvrages.

Les outils et instrumens dont se servent les fondeurs de menus ouvrages sont le corroi ou rouleau à corroyer le sable; la planche de la sablonnière, sur laquelle il se corroie; le coupoir pour le couper, la sablonnière ou coffre au sable, la batte pour battre, quand les moules en sont remplis; la tranche de cuivre ou de fer pour dépouiller l'ouvrage et faire les jets; des moules ou châsses à moules, des presses à vis, des serres ou presses sans vis, des coins de bois, des creusets avec leurs couvercles, le mortier aux pelotes, le maillet pour les battre; le fourneau, son soufflet, son carreau et son fourgon; la cuiller aux pelotes, des tenailles ou pinces à crochet, des tenailles communes, des marteaux, des limes, des cisailles, un établi, et les petits outils de l'établi, comme le tas, la bigorne, l'étau à la main, et quelques autres outils des serruriers: ils ont aussi un tamis pour tamiser et passer le charbon, dont ils poudrent les modèles avant que de les couvrir de sable.

Ce qu'on appelle menus ouvrages de fonderie sont

tout ce qui peut se mouler et fondre en sable, avec le cuivre, le laiton et l'airain; comme crucifix, ciboires, encensoirs et chandeliers, pour le service et la décoration des églises; tous les ouvrages de cuivre et laiton servant aux harnois de chevaux et mulets, comme bossettes, boucles, clous de fonte de toutes sortes, des sonnettes, timbres d'horloges, feux, etc.

Manière de jeter en sable les menus ouvrages de fonderie.

De la fonte des statues. Les métaux qu'on emploie à ces sortes d'ouvrages sont le cuivre, le bronze et la fonte: ces deux derniers ne sont pas des métaux naturels, mais un mélange de plusieurs métaux fondus ensemble, où il entre aussi quelques autres matières.

Trois choses sont principalement nécessaires pour jeter en bronze des statues, des bas-reliefs, des bustes, des vases et autres ouvrages de sculpture, savoir; le noyau, la cire et la chape: on peut y joindre le fourneau.

Fonte des cloches. On appelle cloche une pièce de métal, ordinairement de fonte, de figure approchant du cône, dont la partie intérieure est concave et ouverte par en bas, et qui, frappée en dedans avec un battant de fer, rend un son qui a une espèce d'harmonie.

Ce qui est particulier aux cloches, c'est que le métal est différent, n'y entrant aucun étain dans la fonte des statues, et y en ayant un cinquième dans le métal de cloches; en second lieu, le noyau et la cire des cloches

ne se font pas au hasard, mais doivent se mesurer sur la brochette ou échelle campanaire, qui sert à leur donner l'ouverture, la hauteur et l'épaisseur convenables à la diversité des tons qu'on veut qu'elles aient.

Les différentes parties de la cloche sont les anses, le cerveau, les faussures et les pences. Quand la cloche est fondue et posée on y ajoute le battant.

Fonte des pièces d'artillerie. Il y a dans le métal des canons un mélange d'étain, à raison de dix livres sur chaque cent de cuivre.

Proportions d'un canon de trente-quatre livres balles. Ses parties sont la bouche, le collet, la culasse, le noyau, les anses et les tourillons. Le canon va toujours en augmentant de diamètre extérieur, depuis le collet jusqu'à la culasse, afin de fortifier cet endroit où se fait le plus grand effet de la poudre; de sorte que si le collet a deux pouces d'épaisseur de métal, la culasse en a six.

La longueur se mesure par calibres, c'est-à-dire, par le diamètre de la bouche; six pouces d'embouchure demandant vingt calibres de longueur, ce qui revient à dix pieds. On donne toujours deux lignes ou environ pour l'évent du boulet.

SECTION XXXIX.

Fonte des caractères d'imprimerie.

Les deux choses les plus importantes pour la fonte des lettres sont la matière et les matrices.

La matière est un métal composé partie de régule

et partie de plomb, mêlés en certaines proportions, que chaque fondeur règle à son gré, et auxquels il ajoute, suivant son expérience, quelque autre métal ou minéral, pour rendre cette espèce de fonte plus forte, ou, comme ils disent, plus cassante. La proportion la plus ordinaire est de cent livres de plomb, sur vingt à vingt-cinq de régule.

Ces métaux se fondent séparément dans de grands creusets, le régule avec de l'antimoine, et le plomb tout seul; mais, quand ils sont en fusion, on les mêle ensemble.

Les matrices des caractères sont des morceaux de cuivre, sur lesquels, avec des poinçons et des frappes, on a fait en creux l'empreinte des caractères qu'ils doivent représenter.

Les outils et instrumens dont se servent les fondeurs de caractères sont le fourneau avec sa selle; les creusets, pour la première fonte et le mélange des matières; le bassin, pour fondre la matière préparée (on le nomme aussi la cuiller); une cuiller à prendre le métal pour en remplir les moules; l'écumoir, les moules et les matrices de toutes sortes de caractères, qui en font la principale partie; l'établi pour mettre les lettres à mesure qu'elles se fondent; le couteau à ébarber, l'écrénoir, le grès, qu'on nomme aussi meule, avec son escabellon; le composteur, le séton, la justification, le marbre pour justifier l'épaisseur des caractères; le justificateur, le rabot du justificateur, le coupoir et la table du coupoir.

SECTION XL.

Forge ou *fourneau*, où les ouvriers qui travaillent sur les métaux les font chauffer pour les battre sur l'enclume, afin de les aplatir, alonger, arrondir et contourner, suivant la qualité des ouvrages qu'ils veulent forger et battre à chaud. Telles sont les forges d'orfèvres, de serruriers, de couteliers, de maréchaux, de taillandiers, d'éperonniers, arquebusiers et cloutiers.

La forge de ces artisans est simple et peu composée ; sa forme est arbitraire, et selon la commodité du lieu où l'ouvrier la veut bâtir.

Les deux principales parties sont le massif de la forge, qui en soutient l'âtre, et le tuyau par où s'évapore la fumée du charbon.

Sur l'âtre est le fraisier ou cendres que produit le charbon, et le garde-fraisier, ou large bande de fer assez mince, tournée en demi-cercle, pour empêcher les cendres de tomber. Le feu de la forge est l'endroit du fraisier où s'allume le charbon.

Un soufflet double ou simple sert à exciter le feu et à l'entretenir dans le degré de chaleur convenable à la pièce de fer qu'on y veut chauffer.

La tuyère de la forge est un conduit de fer, par où passe le tuyau qui porte le vent du soufflet ; la branloire ou perche suspendue au plancher en forme de bascule, dont une extrémité est attachée avec une chaîne de fer à la queue des soufflets, et dont l'autre, qui a aussi sa chaîne avec une poignée, sert à l'ouvrier

à les hausser ou baisser, pour leur faire aspirer et repousser le vent.

A côté de la forge, dans un lieu commode et à la main, est une auge de pierre remplie d'eau pour mouiller le charbon de terre, et augmenter par là son ardeur: cette eau se prend avec l'écouvette, qui est une espèce de balai ou goupillon, qui sert aussi à ramasser le charbon sur le fraisier. On se sert des tisonniers pour attiser le feu, le couvrir et sablonner le fer: le dessous de la forge sert à mettre le charbon en réserve.

Près de la forge sont placées, dans une distance convenable, l'enclume et la grosse bigorne, chacune sur leur billot de bois; et autour de l'enclume sont les gros marteaux, particulièrement le marteau à rabattre, le marteau à devant et le marteau à main; les diverses tenailles, la tranche à fendre à chaud, et autres semblables outils pour les serruriers.

L'établi qui est placé à l'endroit le plus éclairé de la boutique, où est la forge, sert à soutenir les étaux où l'on achéve les ouvrages après qu'ils ont été forgés.

Enfin autour des murailles de cette boutique sont divers râteliers, où l'on place en ordre tous les divers outils dont les serruriers ou autres artisans, ci-dessus dénommés, ont coutume de se servir, afin de les avoir toujours à la main.

La forge des chaudronniers est la même que celle ci-dessus, mais plus petite, et on n'y brûle que du charbon de bois; le cuivre dont ces ouvriers font presque tous leurs ouvrages, ne pouvant soutenir l'ardeur du charbon de terre.

SECTION XLI.

Monnoyage.

L'art de fabriquer la monnoie.

On appelle denier de monnoyage toutes sortes de monnoies qui ont reçu l'empreinte qui leur donne cours dans le public, de quelque métal qu'elles soient faites.

Le monnoyage se fait au marteau ou au moulin; la première manière n'est plus guère en usage en Europe, sur-tout en France, en Angleterre et en plusieurs lieux de l'Allemagne.

Pour le monnoyage, soit au marteau soit au moulin, il faut également des poinçons, des matrices ou des carrés, avec lesquels on puisse imprimer sur les flaons ou flancs, c'est-à-dire, sur les morceaux de métal disposés à être frappés, l'effigie ou les autres marques et légendes qui donnent cours aux espèces, et qui règlent leur poids et leur prix.

L'alliage et la forme des métaux sont les premières façons de l'un et de l'autre monnoyage.

A l'égard de la fonte, si c'est de la monnoie d'or, elle se fait dans des creusets de terre, de peur que l'or ne s'aigrisse; mais si c'est de l'argent, du billon, ou du cuivre, on se sert de creusets de fer, fondus en manière de petits seaux sans anses.

Deux sortes de fourneaux sont propres pour la fonte des monnoies; ceux à vent ou ceux à soufflets.

Quand l'or, l'argent ou les autres métaux sont en bain, c'est-à-dire, entièrement fondus, on les brasse

avec des cannes ou brassoirs, de terre cuite pour l'or, et de fer pour le reste; en cet état ils se coulent dans les moules ou châssis pour faire les lames.

Les modèles des monnoies sont des lames de cuivre plates, longues d'environ quinze pouces, et à peu près de l'épaisseur des espèces à fabriquer.

Après que les lames sont retirées des moules, et qu'elles ont été ébarbées, boessées et brossées, on les passe plusieurs fois au laminoir pour les aplatir, et les réduire à la juste épaisseur qu'elles doivent avoir pour en faire des flaons ou flancs.

Les lames ainsi réduites, on les coupe avec l'instrument appelé coupoir. Le morceau de métal en cet état se nomme flaon ou flanc.

Les flaons coupés, on les livre aux ouvriers, ajusteurs et tailleresses; de là, on les porte au blanchîment; ensuite on les marque d'une légende ou cordonnet sur la tranche. Enfin, lorsque les flaons sont marqués sur tranche, on les achève au balancier, et ils deviennent monnoies. (Voyez au supplément du cours de Banque au mot monnoie.)

SECTION XLII.

Maréchal.

Artisan qui ferre et qui panse les chevaux. Il appartient aussi aux maîtres du métier de maréchal de ferrer les trains de carrosses, chariots et charrettes; de faire et forger tous ouvrages noirs et de grosse ferrerie, comme socs, coutres, houes, hoyaux, four-

ches, etc. aussi bien que tous clous gros et menus, soit pour attacher les fers aux pieds des chevaux, soit pour clouer les bandes aux roues qu'ils doivent ferrer.

Les maréchaux ont de trois sortes d'outils; les uns leur servent à forger, les autres à ferrer, et les derniers à panser les chevaux.

Les outils pour la forge sont un soufflet, une enclume, des tenailles à mettre au feu, des marteaux à frapper devant, des fertiers pour forger les fers.

Les outils pour ferrer sont un brochoir, une paire de triquoises, un boutoir, un rogne-pied, un repoussoir, un marteau et des clous.

Les principaux outils qui servent à panser les chevaux sont une paire de flammes pour saigner, une paire de rainette pour chercher dans les pieds, un bistouri, une feuille de saulx, une lancette, une gouge, une espatule pour sonder les plaies, une paire de ciseaux, et des couteaux pour mettre le feu aux jambes, etc.

SECTION XLIII.

Serrurerie.

Art de travailler le fer, et d'en forger et fabriquer toutes les sortes d'ouvrages qui sont réservées aux artisans qu'on nomme serruriers.

Les gros ouvrages de serrurerie pour les bâtimens sont les ancres, les tirans, les crampons, les harpons, les boulons, les estriers, etc.; les autres ouvrages plus légers sont les gonds, les pivots, les fiches, les cou-

plets servant à suspendre les portes, les châssis, les volets, etc.; et, pour les fermer, on se sert de loquets, de fléaux, de verrous, d'espagnolettes, de serrures et cadenas: les ustensiles de la cuisine et du ménage, les grilles des châteaux, les balcons et les balustrades, etc.

Les principaux outils qui servent à la serrurerie et à la forge des serruriers sont le soufflet, l'auge de pierre pour mettre l'eau de la forge, l'archet ou archon avec ses forets et leur boîte, l'écouvette, les bigornes, les broches rondes ou carrées, les burins de diverses sortes, les brunissoirs, les clouvières, les chasses carrées, rondes et demi-rondes; les limes de toutes espèces depuis les gros carreaux jusqu'aux carrelettes, les coins à fendre, les chevalets pour forer et pour blanchir les calibres, les crochets, les ciselets, les ciseaux à divers usages et de diverses formes, les compas, les enclumes, l'équerre, les étaux, les échopes, l'établi, les étampes, la fourchette, les fraises, les filières, plusieurs sortes de grattoirs, quantité de marteaux, divers mandrins pour percer à chaud, faire les yeux des marteaux et autres outils, ou pour former et resserrer les trous quand ils sont percés, les poinçons ronds, carrés, plats, les perçoirs aussi de toutes figures et à divers ouvrages, la palette à forer, les tisonniers, les rifloirs, le rochoir, le rabot, le repoussoir, le tranchet et la tranche, plusieurs tenailles de fer, droites, crochues, rondes, et d'autres seulement de bois; les tasseaux, les taraux, le tourne à gauche, le vilebrequin et les valets. Outre ce grand nombre d'outils, et quelques autres de moindre conséquence, les serru-

riers se servent aussi de quelques outils de menuisier et de tailleur de pierre, pour entailler la pierre et le bois lorsqu'ils veulent mettre leur ouvrage en place.

Les principales pièces de la serrure sont le pêne, les cramponnets, le ressort double ou simple, la broche si elle est forée, le fer à rouet, la cloison, les vis, les rivets, le canon, la couverture, le clou à vis, le fond sec et la coque.

La clef qui a son panneton, son museau, sa tige et son anneau, sert à ouvrir la serrure; et l'écusson à couvrir en dehors l'entaille qu'on a faite au bois pour faire passage à la clef.

SECTION XLIV.

Taillanderie.

Ouvrages que font les taillandiers. On appelle aussi taillanderie l'art de fabriquer tous ces ouvrages.

L'on peut réduire à quatre classes les ouvrages de taillanderie, savoir ; les œuvres blanches, la vrillerie, la grosserie, et les ouvrages de fer blanc et noir.

Les œuvres blanches sont proprement les gros ouvrages de fer, tranchans et coupans, qui se blanchissent ou plutôt qui s'aiguisent sur la meule ; comme les cognées, besaiguës, ébauchoirs, ciseaux, terriers, essettes, taraux, planes, haches, doloires, arrondissoirs, grandes scies, grands couteaux, serpes, bêches, ratissoirs, couperets, faux, faucilles, houes, hoyaux, et d'autres outils et instrumens servant aux charpentiers,

charrons, menuisiers, tourneurs, tonneliers, jardiniers, bouchers, pâtissiers, etc. On met aussi dans cette première classe les griffons et outils des tireurs d'or et d'argent, et les marteaux et enclumes pour potiers d'étain, orfèvres et batteurs de paillettes.

La classe de la vrillerie, ainsi nommée des vrilles, petits instrumens qui servent à faire des trous dans le bois, comprend tous les menus ouvrages et outils de fer et d'acier qui servent aux orfèvres, graveurs, chaudronniers, armuriers, sculpteurs, tabletiers, potiers d'étain, tourneurs, tonneliers, relieurs, épingliers et menuisiers; tels que sont toutes sortes de limes, fouillères, taraux, forets, ciseaux, cisailles, poinçons; tous les outils servant à la monnoie, enclumes, enclumeaux, bigorneaux, burins, étaux, tenailles à vis, marteaux, gouges de toutes façons, terriers, vilebrequins, vrilles, vrillettes, perçoirs à vin, tire-fonds, marteaux à ardoises, fers de rabots, fermoirs, essettes, ciseaux en bois et en pierre, et quantité d'autres dont à peine les noms et les usages sont connus à d'autres qu'à ceux des professions qui les font et qui s'en servent.

Dans la classe de la grosserie sont tous les plus gros ouvrages de fer, qui servent particulièrement dans le ménage de la cuisine, quoiqu'il y en ait aussi à d'autres usages; voici les principaux : toutes sortes de crémaillères communes ou à trois barres, des sommiers, des hastiers, des poêles, poêlons, lichefrites, marmites, chaînes et chaînons de cuisine, chapelles pour l'armée, grands et petits trépieds, pelles, et

broches de toutes espèces, chenets de fer, pincettes, feux de cuisine et de chambre, chevrettes de fer carré et fondu, tenailles à feu, fourneaux à distiller et faire confitures, réchaux de fer, scies, fourches à fumier, truelles, essieux de fer, battans de cloches, fléaux, ferrures de canons, de moulins, de bateaux, de presses; enfin toutes les montures de fer qui sont nécessaires aux ustensiles de cuivre servant au ménage : comme chaudrons, platines, marmites etc. C'est aussi dans la grosserie qu'on met les piliers de boutiques, les masses, pinces, marteaux et pinçoirs et couperets à paveur, les coins à bois et à carriers, les valets et sergens des menuisiers, les crocs à puits et à fumier, toutes les espèces de têtus, marteaux et desseintroirs des maçons, et tailleurs de pierres, les fers des poulies et autres semblables.

Enfin la quatrième classe comprend tous les ouvrages qui se peuvent fabriquer en fer blanc et noir, par les taillandiers-ferblantiers; comme des plats, assiettes, flambeaux, aiguières et autres meubles pour le service de la table et de la chambre, lanternes, entonnoirs, rapes, lampes, boîtes à rasoirs, garde-vues, girouettes, tourtières pour pâtissiers, moules pour les chandeliers, plaques de tôle, chandeliers d'écurie, et quantité d'autres.

La taillanderie est comprise dans ce qu'on appelle quincaille ou quincaillerie.

SECTION XLV.

Coutellerie.

C'est l'art de faire des couteaux et le lieu où on les vend; on appelle coutelier celui qui les fait et les vend.

Les ouvrages des couteliers sont les couteaux, ciseaux, canifs, poinçons, rasoirs, manches de couteaux, serpettes, pinces et tous les instrumens de chirurgie, comme lancettes, bistouris, trépans, etc. ainsi que ceux des dentistes.

Instrumens et outils des maîtres couteliers.

Les couteliers ont, parmi leurs outils et instrumens, la plupart de ceux dont se servent les serruriers, éperonniers et autres artisans qui forgent le fer, le corroient, le liment et le polissent; comme sont, entre autres, la forge avec son soufflet, ses tisonniers, ses tenailles et son auge, la grosse enclume et la grosse bigorne, des marteaux de différentes grosseurs, les brunissoirs et polissoirs, les forets à chevalet et à palette, des limes de toutes sortes, et plusieurs autres outils.

Ils ont aussi de commun, avec les tabletiers et peigniers, des scies ordinaires, des scies à main et des scies à refend, pour débiter la corne, l'ivoire, l'écaille de tortue et les bois dont ils emmanchent et montent divers de leurs ouvrages, des escouenettes et des râpes, pour les dresser et les achever.

Les machines et outils qui leur sont propres sont particulièrement la roue, dont les principales parties

sont la chaise, la manivelle, la corde, le chevalet garni de son oreiller, l'auge, les meules de grès, les polissoirs de bois avec leurs poulies, le tas et sa chasse, pour rabattre et fermer les mitres des lames de couteaux de table; quatre sortes de pierres à repasser, savoir : la pierre de Levant pour les ciseaux, la pierre de grès pour les couteaux, la pierre de Liége pour les rasoirs, et une pierre verte pour les lancettes, avec une burette à l'huile pour trois de ces pierres, ne s'en servant pas pour celle de grès. Ils ont encore un rosetier d'acier, pour couper les rosettes dont ils ornent les manches ou montures de leurs rasoirs, et un plomb pour les frapper et couper dessus. Enfin ils se servent de potée d'étain pour le poliment des lancettes, et d'émeri pour tout le reste.

SECTION XLVI.

Gravure.

Art et manière de graver. On nomme graveur celui qui grave.

Il y a des graveurs sur pierres précieuses, des graveurs sur acier, des graveurs en taille-douce, des graveurs en bois, des graveurs en métal, et des graveurs et doreurs sur fer.

1° Pour graver sur les pierres précieuses, on se sert du diamant et de l'émeri, et d'un tour semblable à celui du potier d'étain, si ce sont de grands ouvrages; ou seulement du touret, si ce sont des cachets ou de petites pierres.

Les instrumens qui usent les endroits de la pierre qui doivent être en creux, et qui donnent les contours aux autres qui doivent être en relief, sont des bouts, des bouterolles, des pointes, des charnières et des scies, tous de fer ou de cuivre, qui, tournant avec vîtesse en même temps que l'arbre du tour ou touret où ils sont attachés, enlèvent ou usent les endroits de la pierre qui leur sont présentés par le graveur.

Les gravures de relief sont les plus faciles, parce que l'ouvrier voit son ouvrage, au lieu que, dans celles en creux, il faut qu'il ait continuellement recours à des empreintes, ou sur de la cire, ou sur de la pâte.

Lorsque les pierres sont gravées, on les polit avec du tripoli sur des roues de brosses, faites de poils de cochon.

2° *Graveurs sur acier.* On nomme ainsi ceux qui gravent les poinçons, les matrices et les carrés propres à frapper et fabriquer toutes sortes de monnoies, de médailles et de jetons.

L'ouvrage des graveurs en acier se commence ordinairement par les poinçons qui sont en relief, et qui servent à faire les creux des matrices et des carrés.

La première chose que fait le graveur, c'est de dessiner ses figures, et ensuite de les modeler et ébaucher en cire blanche, suivant la grandeur et la profondeur qu'il veut donner à son ouvrage. C'est d'après cette cire que se grave le poinçon.

Ce poinçon est un morceau d'acier ou de fer bien acéré, c'est-à-dire, composé de fer et d'acier, sur lequel, avant que de l'avoir trempé, on cisèle en relief

la figure, soit tête, soit revers, que l'on veut graver et frapper en creux sur la matrice ou carré.

Les outils dont on se sert pour cette gravure en relief, et qui sont presque les mêmes que pour achever la gravure en creux, sont d'acier : les uns s'appellent des ciselets, d'autres des échopes, quelques-uns des rifloirs, des onglets et des matoires. Il y a aussi de diverses sortes de burins, et quantité d'autres petits instrumens sans noms, desquels il y en a de tranchans, de hachés, de droits, de coudés, etc. Tous ces outils se trempent, et, après qu'ils ont été trempés, se découvrent en les fichant dans un morceau de pierre ponce.

Quand le poinçon est achevé, on lui donne une forte trempe pour le durcir, afin qu'il puisse résister aux coups de marteau ou de cet instrument qu'on appelle sonnette, dont on se sert pour faire l'empreinte en creux sur la matrice ou morceau de bon acier de forme cubique.

Pour adoucir la matrice et la rendre plus facile à prendre l'empreinte du poinçon, on le recuit, c'est-à-dire, qu'on le fait rougir au feu, et, quand il a été frappé à chaud ou à froid autant qu'il est possible, on le répare, ce qui signifie qu'avec quelques-uns des outils dont on a fait mention, on achève dans le creux de perfectionner les traits ou les parties qui, à cause de leur délicatesse ou du trop grand relief du poinçon, n'ont pu se marquer sur la matrice.

Quand le carré ou la matrice est entièrement achevé, on le trempe comme on a fait le poinçon, puis on le découvre et on le frotte avec de la pierre ponce,

ensuite on le nettoye avec des brosses de poil; enfin on se sert de la pierre à l'huile; et, pour achever de le polir, on prend de l'huile et de l'émeri que l'on porte dans tous les enfoncemens du creux avec un petit bâton pointu, mais émoussé.

5° *Graveurs en taille-douce.* Ce sont ceux qui gravent sur le cuivre, soit avec le burin, soit avec l'eau-forte, et qui y représentent d'après le peintre ou d'après des dessins, divers sujets d'histoire, de paysage, de grotesque, de fleurs, d'animaux etc..

Pour graver sur le cuivre au burin, il faut peu d'apprêts, et peu d'outils; une planche de cuivre rouge bien polie, un coussinet de cuir rempli de son ou de laine pour la soutenir, une pointe d'acier pour tracer, divers burins bien acérés et de bonne trempe pour inciser le cuivre, un outil d'acier, qui a d'un bout un brunissoir pour polir le cuivre ou réparer les fautes, et de l'autre bout un grattoir triangulaire et tranchant pour le ratisser, une pierre à huile montée sur son bois, pour affûter les burins; enfin, un tampon de feutre noirci, dont on frotte la planche pour en remplir les traits et les mieux distinguer à mesure que la gravure s'avance, sont tout l'équipage d'un graveur au burin.

La gravure à l'eau-forte a encore moins d'outils que celle au burin; les pointes, les échopes, une pierre à huile pour les aiguiser, et une brosse ou gros pinceau de poil de petit gris, pour ôter de dessus la planche les ordures ou le vernis qui s'enlèvent à mesure qu'on grave.

La planche de cuivre est la même que pour graver au burin, seulement plus polie et plus nette; on la couvre de vernis liquide ou sec, après qu'elle a été suffisamment échauffée sur le feu, et, quand il est séché, on le noircit en passant la planche du côté du vernis sur la lumière d'une chandelle allumée.

C'est sur ce vernis ainsi noirci qu'on calque le dessin; ce qui se fait en l'appliquant sur la planche, après avoir frotté le dessous du papier de sanguine, et en passant légérement une pointe d'aiguille un peu émoussée sur ses principaux traits, dont on suit exactement les contours.

Quand le dessin est calqué, le graveur le trace avec une pointe; et, pour achever son ouvrage, il se sert d'autres pointes de différentes grosseurs. Enfin il couvre la planche d'eau-forte en observant soigneusement de ne la pas laisser aussi long-temps sur les lointains et sur les autres parties du dessin qui doivent fuir, comme sur celles qui sont les plus proches à la vue, et qui doivent paroître plus fortes et plus ombrées.

Enfin la gravure finie, et la planche ayant eu toute son eau-forte, on la lave à forfait d'eau fraîche, après quoi on la chauffe sur un feu raisonnable pour en fondre et en enlever tout le vernis.

4° *Graveurs en bois.* Ces sortes de graveurs, ainsi nommés de la matière sur laquelle ils travaillent, qui est ordinairement le bois de poirier ou de buis, ne gravent pas comme les autres graveurs en incisant leurs planches avec des burins, des pointes ou des échopes, mais en y épargnant et laissant de relief les

endroits qui doivent faire l'empreinte, en levant le reste avec la pointe d'un canif et avec des petits ciselets et des gouges en bois, qui sont les seuls outils qu'on emploie à cette gravure.

La planche sur laquelle on veut graver de cette manière ayant été choisie bien sèche et sans nœuds, et ayant été réduite par le menuisier à une épaisseur raisonnable, bien dressée et parfaitement unie du côté qu'on veut la travailler, le graveur, s'il sait le dessin, y trace à la plume celui qu'il veut représenter, et ensuite, avec les seuls instrumens qu'on vient de dire, achève son ouvrage.

Cette sorte de gravure en bois a plusieurs usages: on en fait les vignettes, les culs de lampe et les lettres initiales dont se servent les imprimeurs. C'est aussi en planches de bois que l'on représente assez souvent, surtout quand on veut épargner la dépense des planches de cuivre, les figures de géométrie, les machines, outils, instrumens et autres choses semblables, dont on veut donner une idée claire et une plus grande intelligence, que par de simples descriptions ou explications. On se sert aussi de gravure en bois pour les tapisseries de toile et papiers peints, etc.

Les graveurs en métal sont ceux qui gravent les cachets, les sceaux de chancellerie et autres sceaux particuliers; les marteaux à marquer les cuirs et les bois dans les forêts; les poinçons pour frapper les plombs des marchandises et étoffes; les poinçons de frise, de bordures, et autres ornemens pour les orfèvres; les poinçons pour les relieurs, les doreurs sur cuirs, et les potiers d'étain, etc.

SECTION XLVII.

Mosaïque.

Mosaïque, signifie généralement tous les ouvrages qui sont faits avec de petites pièces rapportées de diverses couleurs, ou ceux qui les imitent; ce qui comprend non seulement la marqueterie et les ouvrages qu'on nomme de pierres de rapport, mais encore les espèces de fonds que les peintres et les brodeurs mettent quelquefois à leur peinture et à leur broderie, qui, par leurs compartimens, représentent l'ancienne mosaïque.

Mosaïque de verres et d'émaux; de marbres et de pierres de rapport; de gypses, imitant les marbres et pierres précieuses.

SECTION XLVIII.

Sculpture.

C'est l'art de tailler le marbre, la pierre et le bois, pour en faire diverses représentations, et de travailler la cire, la terre et le plâtre, pour faire des modèles et pour servir à la fonte des ouvrages de métal.

Les outils dont se servent les sculpteurs sont les mêmes que ceux dont se servent les marbriers, maîtres scieurs et polisseurs de marbre, faiseurs de tombes, épitaphes, manteaux de cheminées, et autres ouvrages de marbre ou pierres simples, polies, gravées et sculptées, savoir:

La scie à dents, et ce qui en dépend, comme la sébile, galle ou jatte pour mettre l'eau et le grès battu, et la cuiller à prendre l'un et l'autre dans la jatte; les scies à main, la masse, la martelière, le maillet, la pointe, la dent de chien, le ciseau, la gradine, la hongnette; les rondelles, la boucharde, la râpe, l'outil crochu, les trépans de diverses sortes, les fermoirs, la ripe, le niveau, le poinçon, le grattoir et les compas.

SECTION XLIX.

Lapidaire, ouvrier qui taille les pierres précieuses.

L'on emploie pour tailler les pierres précieuses diverses machines, suivant la qualité des pierres. Le diamant, qui est extrêmement dur, se taille sur une roue de fer doux, que fait tourner une espèce de moulin. La poudre de diamant même, délayée dans de l'huile d'olive, sert et pour le tailler et pour le polir.

Les rubis, saphirs et topases d'Orient, se taillent et se forment sur une roue de cuivre, avec l'huile d'olive et la poudre de diamant; leur poliment se fait sur une autre roue, pareillement de cuivre, mais seulement avec du tripoli détrempé dans de l'eau.

Les rubis-balais, émeraudes, hyacinthes, amétistes, grenats, agates et autres pierres moins dures, n'ont besoin pour la taille que d'une roue de plomb, avec de l'émail et de l'eau; et, pour le poliment, d'une roue d'étain et du tripoli.

La turquoise, de vieille et de nouvelle roche, le lapis, le girasole, l'opale, ne se polissent que sur une roue de bois, aussi avec le tripoli.

SECTION L.

Armurier.

Celui qui fait des armes ou armures défensives, telles que l'armure de pied en cap, ou l'armure complète, composée d'un casque ou héaume, d'un hausse-col ou gorgetin, d'un corps de cuirasse, des tassettes, des brassarts, des gantelets, des cuissarts et des harnois de jambes, qui couvroient aussi les pieds, et où étoient attachés les éperons. Telle étoit l'armure des chevaliers et des hommes d'armes. Enfin les chevaux même avoient leur armure, qui leur couvroit la tête et le poitrail.

On distinguoit harnois de joute et tonnelets à courir en lice; harnois, tonnelets et bassins servant pour combattre à la barrière.

SECTION LI.

Arquebusier.

Artisan qui fabrique les petites armes à feu, telles que sont, les arquebuses, les mousquets, les carabines, les fusils, les mousquetons, les pistolets, etc.; qui en forge les canons, qui en fait les platines, et qui les monte sur des fûts de bois.

Toutes les armes que fabriquent les arquebusiers consistent en quatre principales pièces, qui sont le canon, la platine, le fût et la baguette.

Les canons des belles armes s'ornent vers la culasse d'ouvrages de ciselure et de damasquinerie d'or ou d'argent.

Les platines sont d'acier, ou partie en cuivre et partie en acier, ou en fer poli : c'est à cette pièce que sont attachées toutes celles qui servent au ressort d'une arme à feu.

Les fûts qu'on emploie pour l'arquebuserie sont de bois de noyer, de frêne ou d'érable, suivant la qualité ou la beauté des armes qu'on veut monter dessus. On les embellit quelquefois de divers ornemens d'argent, de cuivre ou d'acier, gravés et ciselés.

Les baguettes sont de chêne, de noyer ou de baleine, même de fer.

C'est aussi aux arquebusiers à faire tout ce qui sert à charger, décharger, monter, démonter et nettoyer toutes les sortes d'armes qu'ils fabriquent.

Les outils et instrumens dont se servent les arquebusiers sont la forge, comme celle des serruriers; l'enclume, la grande bigorne, divers marteaux, gros, moyens et petits; plusieurs limes, les compas communs, les compas à pointes courbées, les compas à lunettes et les compas à tête; les calibres d'acier doubles et simples, pour rôder les noix et les vis; d'autres calibres de bois, pour servir de modèles à tailler les fûts; diverses filières, les unes communes, les autres simples et les autres doubles; des pinces ou pincettes, des étaux à main, des rifloirs, des ciselets, des matoirs, des gouges, et des ciseaux en bois et en fer; des rabots, la planeou couteau à deux manches; la broche

à huit pans, pour arrondir les trous, celle à quatre, pour les agrandir et équarrir ; les tenailles ordinaires, les tenailles à chanfrein ; la potence, l'équerre, les fraises ; le tour, avec ses poupées et son archet ; le poinçon à piquer, pour ouvrir les trous ; le bec-d'âne, pour travailler le fer ; des écouennes et écouennettes de diverses sortes ; des porte-terrières, des porte-broches ; un chevalet à fraiser, avec son arçon ; enfin plusieurs scies à main et à refendre, et quelques autres outils, que chaque ouvrier invente suivant son génie et son besoin, et qui ont rapport à plusieurs de ceux qu'on vient de nommer.

SECTION LII.

Fourbisseur.

Artisan qui fourbit et éclaircit les épées, les haches, hallebardes, les sabres, etc., qui les monte et qui les vend.

L'épée est composée de trois parties, la lame, la garde et le fourreau.

Le bois qui sert à la monture des fourreaux n'est guère que du hêtre, qu'on achette en feuilles de 4 pouc. (1 palme 08) de large, et de 2 ou 3 lignes (4 à 6 traits) d'épaisseur, et se vendent au cent.

Le moule pour faire ces fourreaux est la lame même de l'épée, sur laquelle on place d'abord le bois, qu'on couvre ensuite de toile, et enfin d'un cuir bien passé que l'on coud par dessus, après avoir collé le tout ensemble. A la pointe se met un bout de métal, et au haut un crochet.

Les outils et instrumens dont se servent les fourbisseurs sont divers marteaux, toutes sortes de limes, des tenailles de fer et de bois, plusieurs ciseaux en fer, des cisailles, des râpes, des bigornes, des étaux, soit à main, soit à établi; un tas, des gratteaux, des brunissoirs, des forets, avec la palette et leur archet; quantité de différens mandrins, comme ceux qu'ils nomment mandrin de plaque, mandrin de garde, mandrin de corps, mandrin de branche et mandrin de bout; une pointe, des pinces rondes, carrées et pointues; un chasse-poignée, une boule ou chasse-pommeau; des filières à tirer l'or, l'argent et le cuivre; grand nombre de ciselets, entre autres, des gouges, des feuilles, des rosettes, des perloirs, des frisoirs, des masques, des martoirs, des pointès, des grattoirs, des couteaux à refendre, des filières, et quelques autres qui servent à damasquiner et ciseler en relief les gardes, plaques et pommeaux d'épées; enfin divers burins, et un instrument de bois sans nom, pour soutenir le corps de la garde en la montant.

SECTION LIII.

Imprimerie.

L'art d'imprimer des livres par le moyen des lettres et caractères mobiles.

Deux sortes de principaux ouvriers travaillent à l'imprimerie: les uns sont les compositeurs ou cassiers, qui arrangent et disposent les lettres pour en faire des formes, pour les mettre en état d'être envoyées à la

presse; les autres sont les imprimeurs, c'est-à-dire, ceux qui font rouler la presse, qui noircissent les formes avec l'ancre d'imprimerie, et qui tirent les feuilles imprimées.

Les caractères se placent dans la casse, espèce de long tiroir divisé par carreaux de différentes grandeurs; chaque carreau, appelé cassetin, est divisé en deux parties appelées casseaux. C'est dans ces petits espaces que se placent, dans les plus éloignés du compositeur, les lettres à accens et les majuscules, qu'on appelle aussi grosses et petites capitales; et dans les plus rapprochés, se placent les caractères courans, avec les points, les virgules, les guillemets, les quadrats, les quadratins et les espaces.

Le compositeur qui veut travailler est debout vers le milieu de la casse, ayant devant lui sa copie sur une espèce de chevalet nommé visorion; et, tenant d'une main un instrument appelé composteur, il prend de l'autre les caractères, et forme chaque ligne l'une après l'autre, qu'il met à mesure sur la galée, instrument de bois plat, avec un rebord à deux côtés seulement, et de la grandeur d'une page.

Chaque page composée se met à part; et, lorsque le nombre de pages qu'il faut, suivant le format, a été achevé, on les porte sur le marbre, afin de les ranger et garnir: après quoi elles se mettent dans le châssis qui leur convient. Cela s'appelle imposer, et imposition.

Enfin, ayant garni les pages dans leur châssis avec des morceaux de bois de différentes grandeur et épais-

seur, on serre les pages dans le châssis, et en cet état on l'appelle forme.

La forme achevée se met entre les mains de l'imprimeur pour en tirer les premières épreuves.

Pour imprimer, et pour se servir de la forme préparée par le compositeur, il faut du papier, de l'encre et une presse.

L'encre d'imprimerie en caractères est un composé de térébenthine, d'huile de noix ou de lin, et de noir de fumée, réduit par la cuisson et par le broiement en une espèce de pâte liquide, à-peu-près semblable à de la bouillie un peu épaisse.

Si, au lieu de noir de fumée, on mêle du vermillon, on aura de l'encre rouge.

Le papier se mouille, et doit être également humide ou moite. L'encre s'applique sur la forme à l'aide de deux balles, en touchant à plusieurs reprises sur la superficie. Enfin, la presse est une machine extrêmement composée, dans laquelle on distingue, outre la vis, l'écrou, le barreau, la platine et les deux sommiers, deux parties principales, le corps de la presse, et le berceau de la presse; le derrière de la presse, qui en est comme une troisième partie, est peu important, ne servant qu'à soutenir l'encrier, et à donner de l'échappée au train de la presse.

Les imprimeurs et libraires donnent aux caractères dont ils se servent différens noms, afin d'en distinguer la figure et la grosseur. La première distinction, qui ne regarde que la figure, est en lettres rondes et en lettres italiques, en alphabets droits et en alphabets

penchés. La distinction pour la grosseur est plus nombreuse. Il y a du gros et du petit canon, du trismégiste ou canon rapproché, de la palestine, du gros et petit parangon, les deux points de gros romain, le gros romain, le gros texte, le saint-augustin, le cicéro, le petit romain, le petit texte, la mignonne, la nompareille, et la parisienne ou sédanoise. Il y a aussi des caractères qu'on appelle gros œil; ce sont ceux dont les lettres sont un peu plus grosses d'œil que celles ordinaires du même corps.

Chacun de ces caractères a un italique et des vignettes qui lui sont propres. On dit simplement l'italique de gros romain, l'italique de cicéro, et ainsi des autres. Il y a encore quelques corps de caractères, mais moins ordinaires, comme la philosophie et la gaillarde.

Imprimeur en taille-douce. Celui qui imprime des estampes et images, ou autres semblables ouvrages gravés au burin ou à l'eau-forte, sur des planches de cuivre, de bois, ou d'autres matières.

Il y a trois choses à considérer, la construction de la presse, la composition de l'encre, et la manière de se servir de l'une ou de l'autre pour l'impression des estampes.

L'encre est une composition de noir et d'huile mêlés et cuits ensemble, dans une certaine proportion, tant pour le mélange que pour la cuisson. Le noir, appelé noir de pierre, est composé de noyaux de pêches et d'abricots, des os de pieds de mouton et de l'ivoire, le tout bien brûlé, bien broyé et bien tamisé : la liaison de ces drogues se fait avec la lie de vin, quelquefois

seulement avec de l'eau. La meilleure est faite avec l'ivoire tout seul et la lie.

SECTION LIV.

Potier de terre.

Artisan qui travaille en vaisselle et autres ouvrages de terre. Ceux qui font des fourneaux et creusets se nomment fournalistes.

La roue et le tour sont presque les seules machines et les seuls instrumens dont les potiers de terre se servent pour donner la forme à leur poterie. La roue sert pour les grands ouvrages, et le tour pour les petits ; mais dans le fond ils ne sont guère différens l'un de l'autre pour la manière de s'en servir. La terre glaise est la matière qu'ils emploient ; ils la colorent et la rannissent ou vernissent, c'est-à-dire, lui donnent une espèce de croûte ou d'enduit lissé et brillant avec le plomb fondu et la potée.

Il n'appartient qu'aux fournalistes de faire les fourneaux de ciment qui servent aux hôtels des monnoies, aux affinages et fontes de métaux, aux distillations ; enfin, à tous les ouvrages d'orfévreries, de fenderies et d'opérations de chimie, ainsi que de faire et de vendre des réchauds, pots à beurre de grès, et toutes sortes de creusets, de quelque forme et grandeur que ce soit, et à quelque usage qu'ils soient destinés.

Les outils pour ces sortes d'ouvrages sont un maillet ou masse de bois à long manche, dont la tête est armée de clous, sert à battre le ciment ; et un petit

rabot aussi de bois, ou plus simplement une palette faite d'une douve à le corroyer, et le mêler avec la terre glaise.

SECTION LV.

Faïance ou *Faïence, ou fausse porcelaine.*

Espèce de poterie fine, faite de terre vernissée, ou plutôt émaillée, dont l'invention est venue d'une ville d'Italie de même nom.

La terre a faïence est une espèce de marne qu'on laisse long-temps se préparer d'elle-même à l'air. On la met ensuite dans des fosses remplies d'eau, où, restée quelque temps, elle s'imbibe et sèche un peu. Ensuite on la passe au travers d'un tamis et on la met dans des masses, d'où les ouvriers la prennent pour la former sur des tours en toutes les espèces de plats, assiettes, pots et vases qu'on veut fabriquer. Ensuite on les mets sécher sur des planches pour les porter dans de grands fours faits exprès. On les cuits pendant vingt-quatre heures ou environ; on prend le lendemain cette terre cuite, qu'on nomme biscuit, et on la porte dans un endroit où les ouvriers lui donnent le blanc, qui, par une seconde cuisson, devient cet émail que nous voyons. Sur ce blanc, avant de le remettre au feu pour la seconde fois, les peintres mettent les couleurs convenables, et dans une fournée subséquente on remet les ouvrages de plateries dans des *gazettes* où les pièces sont placées l'une sur l'autre séparément, soutenues par des *pernattes*, morceaux de terre cuite faite en forme de chevilles.

Le blanc qui sert d'émail est composé de plomb, d'étain, sable et salin de verrerie. On fait calciner le le tout dans un petit four appelé *fournette*, après quoi on brise cette calcination en morceaux assez menus pour les broyer dans des moulins entre deux pierres qu'on appelle *maginaires*. On y met l'eau nécessaire pour procurer la facilité de former une espèce de liqueur épaisse et fluide, à peu près pareille à celles dont les peintres se servent pour peindre en détrempe les murailles.

SECTION LVI.

Porcelaine.

C'est une espèce de poterie fine et précieuse qui se faisoit particulièrement à la Chine et en Perse, et maintenant en Europe, et particulièrement en France, où on a depuis si heureusement perfectionné cette invention, qu'on les égale, si on ne les surpasse pas.

Matière dont est composée la porcelaine.

Il entre dans la composition de la porcelaine de Chine deux sortes de terres, l'une appelée pétunse et l'autre kaolin, et deux espèces d'huiles ou de vernis, vernis de pétunse et huile de chaux.

On réduit ces pierres en poussière, et, les mêlant avec les vernis, on fait la pâte.

Il entre dans la compostion de la porcelaine de Perse, du verre et de petits cailloux de rivière, broyés avec un peu de verre. Cette composition devient si dure, qu'elle

résiste au feu; et qu'on en fait des mortiers et des moules à fondre des balles de plomb.

Manière de former les vases et autres ouvrages de porcelaines.

Des peintres qui travaillent aux porcelaines et des couleur qu'on y emploie.

De la cuisson de la porcelaine, et des fourneaux où on la fait cuire.

SECTION LVII.

Glace.

En terme de verrerie, signifie une superficie unie, polie et très-transparente, qui est faite ordinairement du plus beau verre, qui se fond et qui se fabrique par les verriers.

Parmi les miroitiers est cette même glace mise au teint, qui, en cet état, pouvant rendre les objets qu'on lui présente, est montée en diverses sortes de miroirs, tels que sont les grands miroirs de chambre, les glaces de cheminées, les trumeaux, les miroirs de toilettes et les miroirs de poche. A l'égard des glaces sans teint, elles servent aux carrosses, aux berlines, aux chaisses roulantes et aux chaises à porteur. On en met aussi sur des tableaux de pastel ou de miniature, et quelquefois, par une magnificence extraordinaire, on en fait des vitrages aux plus beaux palais.

Les plus belles glaces et celles du plus grand volume ont long-temps été les glaces de Venise; mais on ne s'en sert plus en France depuis l'invention des

glaces de grand volume coulées à Saint-Gobin, et de celles soufflées à Cherbourg.

Les matières dont on fait les glaces de miroirs sont la soude et le sable : on y met de la manganaise pilée pour les aider à fondre, et de l'azur pour en ôter la rougeur.

Le sable se trouve en France près de la petite ville de Creil, où il se tire d'une carrière, et d'où il se transporte dans des sacs à Saint-Gobin et à Cherbourg. A l'égard de la soude on la tire d'Alicante dans ces deux manufactures.

Manière de fabriquer les glaces soufflées.

Manière de fabriquer les glaces coulées.

Poliment des glaces, se voit à Paris.

Manière de mettre les glaces au teint.

Commerce des glaces.

Tarif des glaces.

SECTION LVIII.

Verre.

Corps fragile et diaphane qui est l'ouvrage de l'art, et qui imite assez parfaitement le cristal ou verre naturel.

Les matières qu'on emploie ordinairement dans les verreries pour faire le verre sont quelques espèces de cailloux qu'on concasse, du sable de grès, ou même du sable commun, diverses sortes de soudes, des cendres de lessive et de fougère ; enfin, le groisil ou verre cassé.

Manière de faire le verre rond, autrement appelé

verre en plat, soit le blanc, soit le commun, servant pour les vitres des bâtimens, ou pour mettre aux tableaux de pastel et de miniature, ou pour les estampes et tailles-douces qui sont mises en cadre.

Manière de faire le verre en table, ordinairement appelé verre de Lorraine, pouvant servir, au lieu de véritables glaces, aux chaises à porteurs, aux fiacres, chaises de poste, carrosses de louage, etc.

Des autres ouvrages de verre qui se font aux verreries, telles que carafes, compotiers, verres, bouteilles, huiliers, salières, flambeaux, vinaigrières, cloches de jardin, matras, cornues et alambics pour la chimie, etc.

L'instrument pour souffler le verre est la fêle, qui est une espèce de sarbacane de fer, longue d'environ deux mètres, qu'on plonge dans un des pots à cueillir et qu'on retire chargée de matière.

Les fourneaux où l'on travaille le verre et les glaces sont d'une construction particulière, ainsi que les pots qui contiennent la matière.

Le cristal factice qui se fond dans les verreries n'est véritablement que du verre, mais poussé par la fonte et par les matières dont on le fait à un degré de perfection bien au-dessus du verre ordinaire, qui n'approche pourtant nullement du blanc et de la vivacité du cristal minéral, que l'on peut tailler en différentes formes, et dont on fait des vases, des urnes, des gobelets, des flacons, des lustres, des girandoles, des miroirs, et autres sortes d'ouvrages.

SECTION LIX.

Maçon.

Celui qui travaille en maçonnerie.

L'emploi des maçons est de faire dans les bâtimens tout ce qui regarde la maçonnerie, comme de construire les murs et murailles, les élever jusqu'à l'entablement, les gopter, crépir et enduire, y employer les pierres de taille, libages, moellons, briques ou platras qui leur sont livrés; construire, bander et ceintrer les voûtes; sceller les poutres, sablières et solives; faire les entre-voûtes et aires des planchers; conduire les tuyaux de cheminées; faire les cloisons, lambris, corniches, et quantité d'autres choses où l'on emploie le plâtre ou le mortier, soit de simple terre, soit de sable et de chaux ou de ciment.

Outre les maçons qui emploient le plâtre et le mortier, il y a quantité d'autres ouvriers qui ne sont occupés que pour les servir.

Les appareilleurs donnent à tailler les pierres; les tailleurs de pierres les taillent sur les panneaux et cartons que ceux-là leur fournissent; les scieurs de pierre les scient et les débitent; les poseurs les placent quand elles ont été élevées et guindées avec des engins; les hallebardiers portent les léviers qui servent à mettre les pierres en chantier pour les tailler, et à les charger sur les chariots et binards pour les conduire au pied des engins; les bardeurs portent le bar, ou traînent les chariots et binards; les manœuvres, gâchent le plâtre, le sassent et en battent les gravois, ou courroient les di-

verses sortes de mortier ; enfin, les goujats portent les mortiers sur leurs épaules avec l'instrument qu'ils nomment oiseau.

Les piqueurs qui font travailler les maçons et qui en tiennent les rôles ; les chasse-avant qui conduisent et font marcher les ouvriers et les chariots, et empêchent qu'on ne perde le temps dans l'atelier ; enfin, les louveurs, qui font les trous dans les pierres pour y placer les louves de fer qui servent à attacher les câbles avec lesquels on les enlève, sont encore des ouvriers employés dans la maçonnerie.

Les engins et machines qui servent à la maçonnerie sont la chèvre, les escoperches, la grue, le gruau, le singe, le vindas, les rouleaux simples et sans fin, avec tous les câbles, cordages et trousses nécessaires pour les faire agir et mettre en mouvement.

Les outils et instrumens sont le lévier, la grande règle à mouchette, la règle commune, le plomb à règle, le plomb à chas, l'équerre, le buveau, la sauterelle, la fausse équerre, la louve avec son esse et ses louveteaux, le ciseau à louver, le niveau, l'oiseau, les rabots à corroyer, le mortier, le compas commun, le compas à fausse équerre, les truelles à plâtre, à chaux et à sable, la truelle brétée, les têtu, la masse de fer, le coin aussi de fer, les marteaux brétélés, le langue de bœuf, le gurlet, le desceintroir, la pioche et la feuille de sauge, le ciseau à ciseler, le fer carré, le maillet, les gouges, les riflards bretelés, le crochet, la rondelle, la râpe, le pic, la pelle de bois, l'auge et l'auget, le baquet à mortier, le bar, le bourriquet, le binard,

les chariots, la civière, le brancard, les scies, ou dentelées ou sans dents, les couteaux à scies, la fiche ou couteau à mortier, la pince, le pied de chèvre, les poulies et les moufles.

SECTION LX.

Couvreur.

Artisan qui couvre les maisons, soit en ardoises, soit en tuiles.

Les outils et instrumens dont se servent les couvreurs sont l'essette ou achette, le contre-lattoir, l'enclume à couper l'ardoise, le marteau, le martelet, les triquets, ou chevalets, le tire-clou, les échelles, soit à coussinet, soit sans coussinet; l'échelle de corde ou cordages noués; l'auge et la truelle, le cordeau et le compas.

SECTION LXI.

Plombier.

Ouvrier qui fond le plomb, qui le façonne, qui le vend façonné, et qui le met en œuvre dans les bâtimens, fontaines, etc. On appelle plomb laminé, celui qui a été aminci par le laminoir.

Pour fondre et couler le plomb, il faut une fosse à fondre, un moule avec ses treteaux pour le jeter en grandes tables; un autre moule pour les petites tables; une poêle de fer à verser le plomb; une cuiller à puiser; une autre cuiller percée et des râbles pour les grandes et petites tables.

Pour travailler ces tables, soit en tuyaux, soit en

cuvettes ou autres choses semblables nécessaires au bâtiment, ou pour les mettre en place, les plombiers ont des tondains, des poêles et des cuillers à souder des polastres ; un niveau, des compas, un marteau, des maillets plats d'un côté, des bourseaux, des serpes, des serpettes, des couteaux, des planes, des gouges, des râpes, des débordoirs ronds, des grattoirs, des fers ronds à souder, d'autres fers en triangles au même usage, et des artelles.

Lorsqu'on veut faire des tuyaux sans soudure, on se sert d'une poêle ou chaudière de fonte posée sur son trépied, d'un établi avec son moulinet au bout, garni d'une sangle et de son crochet; d'un moule pour les tuyaux avec son boulon, ses rondelles et ses portées; enfin, pour étamer, d'un fourneau, qu'on nomme fourneau à étamer.

Manière de fondre et couler les grandes tables de plomb.

Manière de couler les tables de plomb sur la toile.

Manière de faire des tuyaux sans soudure.

SECTION LXII.

Souder.

C'est attacher et joindre ensemble deux pièces de même métal, ou de deux métaux différens, par la fusion et application de quelque composition métallique sur les extrémités des métaux qu'on veut unir.

Les orfèvres soudent avec l'or, l'argent et le cuivre mêlés ensemble, à huit, au six, au quart et au tiers

de cuivre; les plombiers avec le plomb et l'étain, au mélange de deux livres de plomb et d'une d'étain. Le cuivre se soude avec un mélange de deux parties de cuivre et d'une d'étain ; quelquefois on y mêle une partie d'argent. L'étain se soude avec un mélange de deux tiers d'étain et d'un tiers de plomb, ou avec une partie d'étain de glace et trois parties d'étain fin. Pour souder tous ces métaux, on emploie ordinairement le borax en poudre, et quelquefois la poix-résine.

A l'égard du fer, il suffit de le mettre chauffer jusqu'à ce qu'il soit devenu tout-à-fait blanc, et, comme on dit en terme de l'art, tout dégouttant : en cet état il se soude, c'est-à-dire, il se bat avec le marteau, ce qui de deux morceaux n'en fait qu'un.

SECTION LXIII.

Chaudronnier.

Celui qui fait et qui vend des chaudrons, autres ustensiles, et batteries de cusine.

Les outils, instrumens et machines des chaudronniers sont la forge, où ils n'emploient que du charbon de bois, celui de terre n'étant pas propre à chauffer le cuivre ; le soufflet, avec sa chaîne et sa poignée; un fourgon pour la forge; un croissant pour retirer la braise; des pinces, pour chauffer le cuivre; une enclume, un enclumeau, une grande bigorne, une boule ou enclume ronde; une bigorne d'établi, divers marteaux, entre autres, le marteau rond, le marteau à panne, le marteau pour planer, le marteau à river,

et d'autres pour percer et pour mettre des oreilles aux chaudrons, et des queues aux casseroles ; une grande poêle de fonte, une cuiller à fondre, une corde à étamer, garnie de ses poids ; trois sortes de grattoirs, le goupillon, ou étoupe à étamer ; le bouchon, pour rendre les pièces nettes ; des cisailles, grosses, petites et moyennes ; des poinçons de plusieurs sortes, une cloutière, un maillet de buis, plusieurs fers à souder, les uns de cuivre, et les autres de fer, pour l'étain ; la planche à souder ; le poêlon à poix-résine, la boîte au borax, l'écuelle au zinc, et au sel ammoniac ; enfin, le tour à tourner les chaudrons.

Les chaudronniers qui courent la campagne, ne travaillant point à neuf, n'ont besoin que d'une partie de ces outils ; mais, comme outre le raccommodage des vieux ustensiles de cuisine, la plupart fondent des cuillers et des tasses d'étain, ils portent, avec les outils de chaudronnerie, des moules de fer, pour la fonte de ces menues vaisselles, et un petit soufflet double pour animer le feu, où ils fondent leur métal.

SECTION LXIV.

Éperonnier.

Artisan qui forge et qui vend des éperons, les mors de toutes sortes, les filets, cavessons, cavessines, les étriers, boucles de harnois, etc. qu'ils peuvent dorer, argenter, étamer, vernir, et mettre en violet ou couleur d'eau. Ils peuvent aussi faire toutes sortes de boucles d'acier poli pour ceintures, jarretières, souliers, etc.

Les outils et instrumens dont se servent les éperonniers sont à peu près les mêmes que ceux des autres artisans, qui forgent et liment le fer : comme enclumes, bigornes, marteaux, limes, forets, et beaucoup d'autres utiles aux serruriers. Ils en ont cependant un particulier, qu'ils appellent le polissoir ou brunissoir, composé de deux pièces principales, l'archet et le polissoir, avec lequel ils polissent ou brunissent leurs ouvrages étamés.

SECTION LXV.

Aiguillier.

Artisan qui fait des aiguilles et des alènes; l'aiguille est un petit morceau d'acier poli et délié, pointu par un bout, et percé de l'autre, qui sert à coudre, à broder, à faire de la tapisserie, du point, etc. On appelle le cul, le chas, ou la tète d'une aiguille, l'endroit troué par où l'on fait passer le fil, la laine ou la soie qu'on veut employer.

Les aiguilles à tailleur comprennent les aiguilles à boutons ou à galon, les aiguilles à boutonnières, les aiguilles à coudre ou à rabattre, et les aiguilles à rentraire.

Les aiguilles à broder renferment les aiguilles à passer l'or et l'argent ; les aiguilles à soie, à lisière ou à enlever, les aiguilles à frisure ou à passer du bouillon, qui servent aussi aux boutonniers, aiguilles à faire du point, aiguilles à tapisserie, aiguilles à perruques, etc.

On distingue encore, aiguilles à tête ou à cheveu, aiguilles à réseau, aiguilles à emballer, aiguilles à matelas, aiguilles à ficelle, aiguilles à selliers, aiguilles à empointer, aiguilles à chirurgien.

Manière de fabriquer les aiguilles.

La première façon qu'on donne à l'acier est de le faire passer par un feu de charbon de terre, et sous le marteau, pour le rendre, de carré qu'il étoit, en forme de cylindre ou lingot. Après cette préparation, on le tire par un gros trou de filière, ce qui s'appelle le dégrossir ; ensuite on le remet au feu, d'où, étant retiré, on le fait passer de nouveau par un second trou de filière plus petit que le précédent, et ainsi successivement de trou en trou, toujours de plus petit en plus petit, jusqu'à ce qu'il soit parvenu au point de finesse que l'on s'est proposé de lui donner. On observe, chaque fois qu'on veut le passer par un nouveau trou de filière, de le graisser avec un morceau de lard, pour le rendre plus maniable et plus facile à travailler.

Ensuite on coupe le menu fil d'archal par petits morceaux proportionnés aux aiguilles qu'on veut faire. Ensuite on les aplatit du côté de la tête, ce qui s'appelle palmer, et enfin on les perce.

Ensuite on les tronque et on les évide; on fait la cannelle, et on les pointe ; on dresse les aiguilles de lime, et on les trempe.

Ensuite on les fait revenir; on les dresse au marteau ; on les polit ou dérouille; on les lessive; on les vanne ; on les détourne, et on adoucit les pointes avec

l'émeri, c'est par cette dernière façon, appelée l'*affinage des aiguilles*, qu'on achève la fabrique. Ensuite elles sont mises par deux cent cinquante dans de petits morceaux de papier bleu, que l'on plie proprement, et dont on forme de gros paquets de cinquante milliers.

SECTION LXVI.

Épinglier.

Ouvrier qui fait des épingles.

L'épingle est un petit brin de laiton tiré à la filière, blanchi, et coupé d'une certaine longueur, qui a une tête d'un côté, et une pointe de l'autre, qui sert à attacher des habits, du linge, des coiffures, etc. et qui est d'un usage très-commun et très-grand dans le ménage.

Outre les épingles, ces ouvriers font diverses sortes d'ouvrages de fil de laiton et de fer, comme sont tous fers et affiquets pour coiffures de femmes, crochets, brochettes à tricoter, fourchettes de laiton et de fer, agrafes, chaînes, châssis, volières, annelets, treillis en losange ou carrés, cages de fil de laiton, etc.

On les vend au millier, au cent, au quarteron, et demi-quarteron.

SECTION LXVII.

Cloutier.

Celui qui fait et vend des clous.

Le clou est un petit morceau de métal, qui est pointu par un bout, et a une tête plate, ou un cro-

chet à l'autre, qui sert à attacher, à suspendre, ou à orner quelque chose.

Les métaux dont on se sert le plus ordinairement pour faire des clous, sont l'or, l'argent, le cuivre et le fer, sur-tout ce dernier.

Les clous de fer se forgent au marteau, sur une enclume; les autres se fondent dans des moules.

Ceux d'or et d'argent servent aux m^ds libraires, aux relieurs, aux gainiers et faiseurs d'étuis; aux uns pour attacher les plaques et fermoirs qu'ils mettent sur les livres d'église et de prières, dont on veut que les couvertures soient richement ornées; aux autres pour monter et piquer les étuis de montres, de ciseaux, les tabatières et autres semblables ouvrages de bijouterie.

Les clous de cuivre s'emploient par les selliers, carrossiers et bahutiers, pour les selles de cheval, les carrosses, et les coffres, et par les tapissiers pour plusieurs meubles, comme fauteuils, chaises, tables vertes, sofas, canapés, etc.

Les clous de fer se distinguent, en broquette, commune et estampée; clous à latte; clous à ardoises, appelés autrement clous à bouche, ces deux sortes sont à tête plate; clous à bardeau; clous à tête ronde, ou à trois coups; clous à tête longue, pour les parquets; clous à crochets, à bec de canne, ou à pigeon; clous à souliers, à deux têtes, à caboche, et à pointe de diamant; clous à serruriers; clous communs; clous sans tête, pour ferrer les fiches, pommelles ou autres ouvrages de serrurerie de cette sorte; clous à soufflet;

clous à river; clous à deux pointes, ou à tête de champignon, pour les portes cochères; clous à cheval, ordinaires et à glace; et enfin, des clous à bande, de deux sortes, de communs, ou à tête rabattue.

On les vend à la livre, à la pièce, à la douzaine, etc.

SECTION LXVIII.

Tireur d'or et d'argent, ou Batteur et Écacheur d'or et d'argent.

Le tireur est l'artisan qui tire l'or et l'argent, qui le fait passer de force à l'aide d'une machine, appelée argue, à travers les pertuis ou trous ronds et polis de plusieurs espèces de filières qui vont toujours en diminuant de grosseur, et qui le réduit par ce moyen en filets très-longs et très-déliés, que l'on nomme fil d'or ou d'argent, ou de l'or ou de l'argent trait.

Le batteur est l'ouvrier qui, à force de battre l'or et l'argent sur le marbre avec un marteau, dans des moules de vélin et de boyau de bœuf, le réduit en feuilles très-légères et très-minces, propres à dorer ou argenter le cuivre, le fer, l'acier, le bois, etc.

SECTION LXIX.

Dorure.

Se dit de l'art d'employer l'or en feuille et l'or moulu, et de l'appliquer sur les métaux, le marbre, les pierres, le bois et diverses autres matières, telles que le cuir.

On distingue, 1° la dorure à l'huile, avec de l'or

couleur, c'est-à-dire, de ce reste de couleurs qui tombe dans les pinceliers ou godets, dans lesquels les peintres nettoyent leurs pinceaux. On applique les feuilles d'or avec un pinceau sur cet enduit gras, et, lorsque l'or est posé, on passe par-dessus une brosse pour l'attacher.

C'est de la dorure à l'huile que l'on se sert pour dorer les dômes et les combles des églises, des palais, et les figures de plâtre ou de plomb, qu'on veut exposer à l'air et aux injures du temps. C'est aussi à l'huile que l'on dore les ornemens des plafonds, les corniches, les moulures des lambris et autres semblables ouvrages.

2° La dorure en détrempe ou à la colle, pour les ouvrages de bois et de stuc, se pratique en appliquant les feuilles d'or sur un fond fait de plusieurs couches de blanc en détrempe, qu'on couvre d'un mélange de diverses sortes de drogues, qu'on nomme l'assiette de l'or, parce qu'on y place et assied les feuilles de ce métal.

3° La dorure sur cuivre et autres métaux est celle où l'on se sert du feu, pour appliquer l'or ou l'argent en feuilles sur les métaux, ou avec l'or moulu.

La dorure avec l'or moulu s'applique par le moyen du vif argent qu'on y amalgame et que le feu fait évaporer, l'or seul restant appliqué.

La dorure avec l'or en feuille se fait en grattant et polissant le métal, puis le mettant au feu, jusqu'à ce qu'il prenne une espèce de couleur bleue. Lorsque le

métal est ainsi bleui, on y applique la première couche d'or, qui se ravale légèrement avec un polissoir, et qui se met ensuite sur un feu doux. On ne donne ordinairement que trois couches d'une seule feuille d'or, ou quatre au plus pour les ouvrages communs, et le même nombre de couches à deux feuilles d'or dans les beaux ouvrages.

La dorure avec l'or haché se traite comme celle en feuille, à la différence qu'on hache les feuilles d'or pour les appliquer, ce qui occasionne une plus grande dépense de cette matière, puisque dans la dorure hachée il faut huit, dix à douze couches, à deux feuilles d'or par couche.

Les outils principaux du doreur au feu sont le grateau, le polissoir de fer, le polissoir de pierre de sanguine ou pierre à dorer; l'avivoir, les gratte-bosses, le couteau à hacher, le crochet, la grille ou le panier à dorer, le creuset et le bracelet.

On brunit l'or en le polissant fortement avec une dent de loup ou de chien, qu'on appelle brunissoir, ou avec la pierre de sanguine, ce qui lui donne un brillant et un éclat extraordinaire.

On matte l'or, en passant légèrement de la colle ou détrempe, dans laquelle on délaie quelquefois un peu de vermillon, sur les endroits qui n'ont pas été brunis; cela s'appelle repasser ou donner couleur à l'or. Cette façon le conserve et l'empêche de s'écorcher ou de s'enlever lorsqu'on le manie.

La composition à laquelle on donne le nom de vermeil est faite de gomme gutte, de vermillon, et d'un

peu de brun rouge broyés ensemble, avec le vernis de Venise et l'huile de térébenthine.

Nota. Ces trois derniers articles sont pour la dorure en détrempe.

Dorure des livres. La dorure des livres est de deux sortes ; l'une s'applique sur la tranche, et l'autre se fait sur la couverture.

L'on dore les livres sur tranche après qu'ils ont été passés en carton, rabattus, tranchefilés et endossés, mais avant de les couvrir de la peau.

L'or qu'on emploie est de l'or en feuille, préparé par les batteurs d'or. Les instrumens dont on se sert sont la presse, pour y serrer le livre qu'on veut dorer ; les ais pour le tenir, le racloir pour ratisser et unir la tranche ; le coussinet des doreurs en détrempe, pour y étendre l'or ; le compas brisé pour l'appliquer ; divers pinceaux pour coucher le blanc d'œuf, l'assiette, et une brosse de petit-gris pour étendre l'or.

La dorure des livres sur cuir ne se fait qu'après que la couverture est entièrement achevée. Outre les fleurons, les roses, les points, et les étoiles dont on orne communément le dos des livres, l'on y met en lettres d'or capitales le titre de chaque livre et le numéro des tomes.

Tous ces ornemens se font avec des fers à dorer, qu'en général on nomme de petits fers, et qui, en particulier, ont des noms différens suivant les choses qui y sont gravées.

SECTION LXX.

Brique.

Carreau de terre grasse et rougeâtre, qu'on fait d'abord sécher au soleil, et ensuite cuire au four, après l'avoir bien pétrie et corroyée avec des rabots, ou avec les pieds. Les briques se dressent dans des moules de bois de divers échantillons, c'est-à-dire, plus ou moins épais, suivant qu'on s'en sert, soit au dedans des murs pour être revêtus de pierres ou de marbres, ou au dehors de ceux dont elle fait le parement des panneaux; soit pour faire des âtres, et des contre-cœurs de cheminées; et à paver entre des bordures de pierres. La brique crue est une brique qui n'a été séchée qu'au soleil, et qui n'a pas été mise au four. On s'en sert beaucoup dans les pays chauds et où il pleut rarement, particulièrement dans toute l'Égypte.

SECTION LXXI.

Tuile.

Morceau de terre glaise, pétrie, séchée et cuite au four, dont on fait des espèces de tablettes peu épaisses, qui servent à couvrir les maisons et autres bâtimens.

Il se fait des tuiles de diverses figures et de différens moules. A Paris, on ne se sert guère que de tuiles carrées. Dans le midi, elles sont rondes ou plutôt en demi-cercles, ou en forme de gouttière. Dans le Nord, elles ont la figure d'un S.

Les tuiles plates se distinguent à Paris par les moules, qui sont : le grand moule, le moule bâtard, et le petit moule.

Les tuiles, de quelques moules qu'elles soient, se vendent au millier, composé de mille quarante tuiles, ou de quatre par cent d'excédant de compte.

SECTION LXXII.

Carrière.

Lieu ordinairement souterrain, d'où l'on tire des carreaux et quartiers de marbre, de pierres et d'ardoises, ou des pierres à plâtre et à chaux, et autres matières propres à construire des édifices, ou à les couvrir.

Les carrières d'ardoise s'appellent plus ordinairement ardoisières ou perrières; celles de marbre, quelfois marbrières; celles de plâtre, plâtrières; celles de marne, marnières; celles d'où l'on tire les meules à moulins, molières ou meulières.

On appelle carrier celui à qui appartient une carrière; garçons compagnons carriers, les ouvriers qui travaillent dans le fond de la carrière à tailler, couper, souchever les pierres, libages et moellons; les manœuvres carriers sont ceux qui travaillent au dehors, soit à monter la pierre par le moyen de la roue, soit à la décharger, la placer, et la toiser, si c'est du moellon, sur la forme de la carrière.

Les machines, outils et instrumens dont les carriers se servent, soit au dehors, soit au dedans de la

carrière, sont le moulinet avec sa manivelle, ses deux fourches pour le soutenir, son câbleau garni d'un crochet, et des mannes avec leurs longes ou cordages, qui leur servent d'anses pour tirer les vidanges du trou de la carrière, lorsqu'on le commence, et jusqu'à ce qu'on ait trouvé le premier banc de pierre.

La roue, garnie de ses chevilles, ou échelons, avec son arbre et ses fourches de charpente, son châssis, et ses rossignols ou arcs-boutans, un gros câble, et son crochet.

Une échelle, composée de plusieurs entures, suivant la profondeur du trou de la carrière, garnie de ses chevilles et échelons de bois, et de ses boulons de fer à chaque enture, pour la descente et la montée des garçons compagnons carriers.

Un baquet, ou civière sans bras, faite de six pièces de bois, dont les deux principales s'appellent les maîtres, et les autres les épars, pour monter en haut le moellon avec son cordage et son crochet.

Plusieurs sortes de marteaux; entre autres, le grand marteau à grain d'orge, un peu courbé et pointu par les deux bouts; la laye pour layer la pierre, et en mieux faire le parement; et l'esse pour souchever.

Diverses barres ou pinces de fer; la plus grosse, de deux pouces de diamètre ou (54 traits); sept pieds ou (2 mètres 3 palmes) de long; et du poids ordinairement de 180 livres ou (88,10 kilogrammes) pour peser la pierre, la mettre dessus les boules, et pousser au trou; et huit autres plus petites, qui servent, six

par en haut, et deux par en bas, pour décharger la pierre de dessus les bois.

Trois maillets ou masses de fer, à couper les pierres avec les coins. Six sortes de coins de fer, dont le dernier s'appelle moellonnier. Des pommelles, espèce de coins de bois de chêne, qu'on met des deux côtés de chaque coin de fer, pour faire partir la pierre. Des boules ou rouleaux de bois de chêne de différente grosseur.

Enfin, les carriers se servent encore de la brouette, de la pelle de bois, du hoyau, et autres outils pour creuser les terres, les enlever lorsqu'elles nuisent, et rendre la place nette.

Carrières de pierres de taille.

Ces carrières ont ordinairement jusqu'à sept bancs ou lits différens de pierres de diverses hauteurs, et qui s'emploient à différens ouvrages, savoir :

1° Le banc de cuivre, qui ne s'emploie point aux bâtimens, étant trop dur, et trop difficile pour la taille; on en fait du rabot qui sert à paver des cours.

2° Le banc de marche.

3° Le banc rouge; tous deux s'emploient à faire des marches d'escaliers.

4° Le coquillier, à cause des coquilles de différentes sortes dont il est composé.

5° Le cliquart, qui est une excellente pierre.

6° Le franc-banc ou lambourde, est une pierre très-tendre.

7° Le soupier, qui ne donne que du moellon ou



blocage, et qui est particulier aux carrières de Saint-Maur ; les autres ont à la place le souchet, espèce de gravois qui ne peut servir à rien. On distingue encore le franc-liais, la liais-férault, le vergelé, le Saint-Leu, le libage, etc.

Carrières d'ardoises, ardoisières ou perrières.

Lorsqu'on a découvert quelque veine d'ardoise qu'on croit abondante et de bonne qualité, on se sert d'abord d'une machine assez simple, en forme d'une espèce de tourniquet, que peu d'hommes sont capables de faire agir. Quand la perrière s'approfondit, ce sont les chevaux qui font mouvoir les roues d'une seconde machine plus composée et plus forte, qui fait monter alternativement et descendre des bassicots, et des seaux ; les premiers, pour monter l'ardoise en masse, et les autres pour vider l'eau dont les ardoisières sont toujours pleines.

Cette machine se nomme engin de pierre; elle a des roues de rencontre qui s'engrainent dans une lanterne, comme celle des moulins à farine, et qui font tourner la fusée autour de laquelle se dévide le câble ou fuseau.

L'échafaud qui soutient la machine est porté sur plusieurs grosses pièces de bois, que l'on nomme saillies, qui sont elles-mêmes étayées par d'autres pièces appelées sous-bardiers, en sorte que cela compose une plate-forme, qui paroît comme en l'air, et qui avance environ de dix pieds (3 mètres 2 palmes) sur l'ouverture de la perrière. Enfin, toute la machine

est couverte d'un appentis, en forme de grange, qui la conserve elle-même, et où tous les hommes et les animaux sont à l'abri du mauvais temps.

On distingue les ouvriers qui travaillent aux ardoisières, en ouvriers d'abas, et ouvriers du haut. Ceux d'abas se servent de pointes, de coins, de gros marteaux, et de barres de fer pour faire leurs foncées, qu'ils creusent d'environ 9 pieds (2 mètres 9 palmes), et d'où ils tirent les pierres en état d'être envoyées en haut et d'y être travaillées. Les ouvriers du haut fendent les pierres avec des ciseaux plats de diverses grosseurs, mais tous d'un pied et demi de long, et même davantage, qu'ils frappent avec un assez petit maillet de bois; ils les appellent des flammes.

Quand la pierre est en fendis, on la taille sur un billot avec le douleau ou hassereau d'acier, qui est une espèce de grand couteau en forme de petite hache; et chaque ouvrier en élève autour de soi diverses pyramides, suivant les diverses espèces ou qualités d'ardoises qu'ils peuvent tirer des callots ou rapportons de pierre.

Les différentes espèces d'ardoises sont le poil roux, le gros noir, le poil noir, et la grosse noire, la carrée forte, et la carrée fine.

Des copeaux ou déchet de pierres, on en fait encore de trois sortes: la taillette, la carrelette, et le fendis.

L'ardoise cofine, qui sert à couvrir les dômes des églises est très-rare; à son défaut, on se sert de la car-

relette, qui est la plus petite de toutes les espèces d'ardoises.

Les ardoises se vendent au cent, au millier, et à la fourniture, qui est de vingt-un milliers; fournis de quatre au cent et même de dix au cent, achetées sur la carrière, pour dédommager les acheteurs des risques de la voiture.

Carrière de marbre ou marbrière.

On tire les marbres des carrières, où la nature les produit comme les autres espèces de pierres. En Italie, pour les détacher de la montagne, on trace les pièces tout à l'entour avec des outils d'acier faits en pointe, et on les sépare ensuite avec des coins qu'on enfonce à coups de masse. En France, on a trouvé le moyen de les scier sur la carrière et sur le rocher même avec des scies de fer sans dents, dont il y en a de vingt-cinq pieds de longueur.

Les marbres d'Italie sont les cipollini ou cébollini; dont la couleur tire sur le vert par grandes veines plus ou moins fortes; les saligni, qui ont plusieurs endroits transparens en forme de congellations; le portoro, qui est noir avec de grandes veines couleur d'or; le mischio, qui est mélangé de diverses pierres unies et comme congelées entre elles, mais qui n'en font qu'une seule; les couleurs qui y règnent davantage sont le pourpre, avec des veines blanches et jaunâtres.

Ceux de Carrare noirs et gris, ou mêlés de gris et de rouge; ceux de Gènes, del Polluacio et de

Piétra Santa, qui sont blancs de lait, et peuvent égaler ceux de Paros.

La brocatelle d'Espagne, dont le fond est jaune, veiné de quelques autres couleurs plus brunes.

Les noirs de Liége, de Namur et de Dinant, les blancs et rouges, et les blancs et noirs de cette dernière ville; le blanc et rouge de Rance, près d'Avesne; un autre blanc et noir des carrières de Brabançon.

Ceux de France sont le sérancolin, isabelle, rouge et agate, qui se trouvent dans la vallée d'Or, près de Saraucolin et de Saint-Bertrand. Près de Saint-Béat on trouve des marbres, dont les uns sont couleur de chair, avec des veines rouges et des taches blanches; et les autres tout blancs, qui approchent de ceux d'Italie: à Barbesan et à Eschet, le marbre est fond noir, avec des taches et des veines blanches.

Le campan, du nom de la vallée d'où on le tire, près de Tarbes, est vert et blanc, rouge et couleur de chair.

Le marbre de Roquebrune est rouge et blanc; un peu plus loin, à une lieue de là, le marbre est couleur d'agate; les marbres de Côue sont incarnats et blancs pour l'ordinaire; on y en tire néanmoins de différentes couleurs.

Près de Moulins, les marbres sont jaunes, rouges et bleus. Ceux de la Sainte-Baume, dans la ci-devant Provence, sont à fond jaune veiné de quelques couleurs, et assez semblables à la brocatelle d'Espagne.

Le stuc, dont on fait des statues, des bas-reliefs, des bustes, et toutes sortes d'ornemens d'architecture,

n'est que du marbre pulvérisé, mêlé à certaine proportion avec du plâtre, et que l'on emploie après que le tout a été bien tamisé avec de l'eau commune, comme si c'étoit du plâtre seul.

Le marbre se vend au mètre cube.

SECTION LXXIII.

Chaux.

Pierre ou marne qu'on a calcinée, en la faisant brûler ou cuire à grand feu dans une espèce de four bâti exprès. La meilleure espèce de chaux est celle qui se fait de marbre, ou d'une sorte de pierre grisâtre très-dure et très-pesante, que l'on nomme particulièrement de la pierre à chaux.

On distingue la chaux vive, la chaux fusée, la chaux éteinte ou amortie.

La *chaux vive* est de la chaux encore telle qu'elle est sortie du fourneau, sans être fusée ni éteinte.

La *chaux fusée* est celle qui est restée long-temps à l'air sans qu'on l'ait éteinte, dont toutes les parties ignées se sont imperceptiblement évaporées, qui s'est réduite en poudre fort menue, et qui n'est plus propre à rien.

La *chaux éteinte* ou *amortie* est de la chaux qu'on a détrempée et délayée avec de l'eau dans un bassin, et que l'on garde pour faire du mortier lorsqu'on en a besoin.

SECTION LXXIV.

Plâtrière, carrière d'où l'on tire le plâtre.

Le plâtre cru, en pierre, est du nombre des pierres que l'on nomme moellon; il se tire des carrières comme les autres pierres: il se mesure et se vend au mètre comme les autres moellons, et est propre, ainsi qu'eux, à être employé dans les édifices, mais seulement dans les fondemens, à cause qu'il s'amollit aisément à l'air.

Le plâtre cuit est celui que le plâtrier ou le chaufournier a mis au feu et calciné dans un four, et qu'il a ensuite battu et réduit en poudre: celui-ci sert de liaison et comme de ciment dans les bâtimens.

Se vend au muid, qui est de 36 sacs.

L'on trouve, dans les carrières qui produisent le plâtre, une espèce de faux talc, qui sert à contrefaire toutes sortes de marbres: on le nomme gypse.

SECTION LXXV.

Ciment, matière qui sert à lier fortement ensemble les corps durs et solides.

Le ciment des maçons est composé de tuile ou de brique pilée, mêlée avec de la chaux éteinte.

Le ciment des fontainiers, appelé ciment éternel, est fait de brique, de charbon de terre, d'écailles de fer, autrement mâchefer, et de chaux vive, bien broyés ensemble, et corroyés dans l'eau. Ils en font aussi un autre, qui n'est que de la poix noire mêlée

avec des cendres tamisées. C'est de ce dernier ciment que les lunetiers se servent pour attacher les verres qu'ils veulent travailler au bassin, au bout de leur molette.

Le ciment des verriers-faïenciers est une composition de chaux vive, de farine de seigle, de blanc d'œuf et d'eau salée : ces marchands s'en servent pour rejoindre les pièces du verre, de la faïence et de la porcelaine. Ils ont encore, pour le même usage, un autre ciment composé de chaux vive pulvérisée, de deux fois autant de brique passée au tamis, détrempées avec de l'huile de noix.

SECTION LXXVI.

Salines, lieux où l'on fait le sel.

Ce terme convient également à tous les lieux d'où se tire le sel, soit qu'il s'y fasse naturellement par la seule ardeur du soleil, comme à Brouage, Marans, l'île de Ré, Bourgneuf, le Croisil, Guérande; soit qu'on emploie l'industrie et l'art pour le tirer de l'eau de la mer, ou des fontaines et puits salés, par évaporation et avec le secours du feu, comme à Salins et en Normandie; soit enfin qu'il se tire des entrailles de la terre, où il se forme à la manière des minéraux, comme en Pologne, à la mine de Wilisca, à cinq lieues de Cracovie; celle d'Epéries, dans la Haute Hongrie, et celle des montagnes du duché de Cardonne en Catalogne.

Ces trois sortes de salines ont, outre cette dénomi-

nation générique, chacune un nom spécifique qui les distingue. On appelle marais salins, les salines où le sel se forme par la seule ardeur du soleil; mines de sel, les carrières où se coupe et se tire le sel en pierre et fossile, appelé sel terrestre ou sel gemme, et salines proprement dites, les lieux où le sel se cuit et se fait par évaporation sur des fourneaux.

Manière de faire le sel gris;

Id. le sel blanc.

Des mines de sel de Pologne.

Du sel qu'on tire des fontaines et puits salés. Sel de Moyenvic, et la manière de le faire.

Commerce du sel.

Salpêtre, que les chimistes appellent dragon, cerbère ou sel d'enfer. C'est une espèce de sel naturel ou artificiel très-connu, et d'un grand usage, soit dans la chimie, soit pour la composition de la poudre à canon, soit pour la teinture, où il est compté parmi les drogues non colorantes, c'est-à-dire, avec lesquelles on prépare les étoffes à être mises en couleur.

Il s'en consomme encore beaucoup dans les verreries, pour les eaux-fortes et pour la fonte des métaux.

On donne aussi au salpêtre le nom de nitre.

Le salpêtre naturel ou minéral se trouve en plusieurs endroits du royaume de Pégu, aux environs d'Agra, et dans quelques campagnes le long du Volga.

Un autre sorte de salpêtre naturel est celui qui, distillant dans des cavernes, ou le long des vieilles mu-

railles, s'y forme en cristaux : on l'appelle salpêtre de roche. Les anciens le nommoient aphronitre.

L'eau du Nil, ce fleuve si fameux de l'Egypte, aidée de l'ardeur du soleil, et ménagée à peu près de même que l'eau de la mer dans les marais salans de Brouage, où l'on fait le sel commun en France, fournit une troisième espèce de nitre ou salpêtre naturel, connu des anciens sous le nom de *natrum*, que les droguistes appellent natron : c'est proprement ce qu'on nomme de la soude blanche.

Le salpêtre artificiel se fait avec des matières nitreuses ramassées dans les vieux bâtimens, dans les colombiers, et au milieu des vieilles démolitions, en les lessivant avec des cendres de bois, et quelquefois d'herbes, et le salpêtre qui en provient est raffiné par trois ou quatre cuites, qu'on fait passer successivement par plusieurs lessives.

On lui donne différens noms, selon qu'il est plus ou moins raffiné, comme salpêtre de houssage, salpêtre terré, salpêtre commun ou de la première eau, salpêtre raffiné. Le salpêtre de la troisième eau, appelé salpêtre en glace, est le plus excellent, et se garde pour la composition de la poudre à canon.

On fait une quatrième espèce de salpêtre, qu'on nomme salpêtre en roche : celui-ci se fabrique en le faisant fondre sans eau dans une chaudière de fer à force de feu : il sert à faire la poudre la plus fine, et celle qu'on doit embarquer sur mer.

Fabrique et raffinage du salpêtre.

Les principaux ustensiles d'une fabrique de salpêtre

sont des cuviers, des chaudières et des bassins de cuivre.

SECTION LXXVII.

Carrosse.

Voiture roulante et suspendue, commode pour voyager et aller par la ville.

On peut distinguer comme deux sortes de carrosses, les uns, qui ont des arcs de fer, et les autres qui n'en ont pas. Ces derniers, qui ont aussi toujours conservé l'ancienne mode des grandes portières qui s'abattent, ne servent plus qu'aux voitures publiques.

Les uns et les autres de ces carrosses ont deux parties principales, le corps et le train.

Le corps du carrosse, qu'on nomme aussi le bateau, quand il n'est pas garni, est cette espèce de vaisseau où se placent les personnes. Le train est ce qui soutient le corps du carrosse, où sont attachées les roues, qui donnent le mouvement à toute la machine.

Les parties du train sont la flèche, les moutons, les entre-toises, les essieux, les roues, le timon avec son crochet; les lisoirs, les armons, le siége du cocher et son marche pied, les arcs, quand le carrosse en a; les arcs-boutans, la volée et ses palonniers; les fourchettes, les branches du derrière, et le marche-pied des laquais.

Le train est lui-même composé de deux pièces principales, dont l'une se nomme le train de devant, et l'autre le train de derrière. Ces deux parties sont jointes par ce qu'on appelle la cheville ouvrière, qui est

un gros boulon de fer qui traverse les deux lisoirs du devant.

Les parties d'un corps de carrosse sont l'impériale, les quenouilles, les fonds, les coffres, le strapontin, les portières, les mantelets, les gouttières, le marchepied ou plancher. On peut y ajouter les glaces et leurs châssis, lorsqu'il n'y a point de mantelet. C'est aussi au corps du carrosse que sont attachés les ressorts, quand il y en a, et les mains pour les soupentes et fausses soupentes : ces deux dernières pièces sont comme des pièces moyennes, qui appartiennent également au corps et au train du carrosse.

Divers ouvriers travaillent à la fabrique des carrosses. Les charrons font le train; les maréchaux, les essieux, lorsqu'ils sont de fer; les arcs, les ressorts, et le reste de la ferrure, comme les bandes des roues, les arcs boutans, etc.; les menuisiers-carrossiers font le coffre ou bateau; les bourreliers, les soupentes et fausses soupentes, aussi bien que les harnois des chevaux; les fondeurs et doreurs sur métal fournissent les plaques, les boucles, les vases et les clous dorés; enfin les selliers-lormiers garnissent les carrosses, tant dedans que dehors, et les peintres et doreurs les peignent et les dorent.

On distingue carrosse de ville, et carrosse de campagne, qui ne diffère du premier que par le nombre des glaces, et des petites commodités dans l'intérieur, comme des sacs aux portières, et, par le haut, des cordons de soie tendus d'un bout à l'autre, et sur lesquels on peut mettre des effets, ainsi qu'un panier sur

l'impériale; carrosse coupé, qui n'a qu'un fond sur le derrière; calèche, espèce de petit carrosse très-léger, souvent ouvert; berlines, carrosses suspendus différemment des autres; carrosses de voiture pour transporter et voiturer les personnes et les marchandises; le carrosse à un cheval ne diffère que par le train de devant.

Outre les différens carrosses à quatre roues, il y en a qui ne sont qu'à deux roues, mais à qui on donne plus ordinairement le nom de *chaises*. De ce nombre sont les *chaises roulantes*, les *soufflets*, les *guinguettes*, les *phaétons* et *cabriolets*, etc.

SECTION LXXVIII.

Poudre à feu ou *poudre à canon*.

Composition qui se fait avec du salpêtre, du soufre, et du charbon de bois de bourdaine, de chenevotte ou de coudrier. La proportion de ces drogues est trois quarts de salpêtre, avec un quart de soufre et de charbon à parties égales, ou trois quarts de salpêtre, un huitième de soufre et un huitième de charbon. Le charbon donne le corps à la poudre, et empêche que la vivacité de l'opération du salpêtre n'éteigne le feu du soufre; le soufre enflamme la composition; et le salpêtre lui donne la force, par l'extrême facilité qu'il a de se raréfier.

On se sert des moulins à eau pour incorporer ensemble ces trois drogues. Les piles et les pilons sont de fer, ce qui rend cette fabrique très-dangereuse.

La poudre bien préparée au moulin, réduite en pâte, se grène par le moyen de certains cribles, dont les ouvertures, plus ou moins larges, font la différence des diverses poudres dont les marchands font commerce. Ils la distinguent en

Poudre grenue, dont le grain est très-gros. Elle sert à charger les pièces d'artillerie, et même les mousquets.

Poudre fine, dont le grain est extrêmement délié. Son usage est pour amorcer l'artillerie et pour charger les petites armes, comme fusils, pistolets, carabines, mousquetons, etc.

Poudre neuve est celle qui, en terme de marine, n'a point été portée à la mer.

On raffine le soufre dont on fait la poudre de la manière suivante :

On emplit une chaudière de fer coulé de pains ou canons de soufre, plus ou moins, suivant que le raffinage doit être plus ou moins considérable. La fonte se fait sans y mêler aucune eau ; et, lorsque la matière est entièrement fondue, on y jette de l'huile de baleine, qui fait monter à la surface toute l'ordure et l'impureté qui s'y trouve, qu'on enlève avec une écumoire. Le raffinage fini, on jette le soufre dans de petits baquets de bois, où il prend corps en se refroidissant, et se trouve d'un beau jaune, ne contenant alors que le plus pur de la matière.

Les barils de poudre pour l'artillerie s'encaquent dans un second baril qu'on nomme la chape, par la raison qu'elle se conserve dans des souterrains, où, sans

cette précaution, l'humidité lui seroit nuisible. Mais pour la consommation du public, on met la poudre dans des sacs, et ces sacs, de grosse toile, sont enfermés dans des barils de cent livres.

SECTION LXXIX.

Azur.

Pierre minérale ou lapis, se trouve dans les mines d'or, d'argent et de cuivre. Cette pierre a plus de la nature et de la qualité du marbre portor que de la marcassite. Sa couleur est d'un bleu assez foncé, mais qui ne laisse pas d'être très-beau et très-vif.

Il s'en trouve dans plusieurs endroits de l'Europe; mais le plus beau et le plus précieux vient de Perse et des Indes Orientales. Son emploi le plus ordinaire est pour faire ce bleu si estimé des peintres, que l'on appelle outremer.

L'azur en pierre, ou smalte, ou faux lapis, ou lapis composé, est une vitrification ou émail fait d'étain, de soude d'Alicante, de soude gravelée, de sablon et de safre; et c'est ce dernier ingrédient qui lui donne cette couleur bleue qui approche de la véritable pierre d'azur.

L'azur en poudre ou à poudrer, auquel on donne encore le nom de cendre d'azur, n'est autre chose que de l'azur en pierre ou smalte pulvérisé, qu'on tire particulièrement de l'Allemagne et de Hollande. Ce dernier est le plus cher et le plus estimé.

Il y a aussi un azur factice, qui se fait avec de l'in-

digo, ou du suc de violette broyé avec certaine craie: l'ordinaire se fait avec du sel ammoniac et des lames d'argent, ou bien avec du soufre, du vif-argent et du sel ammoniac.

SECTION LXXX.

Calin.

Espèce de métal, plus beau que le plomb, mais inférieur à l'étain. Il est fort commun dans la Chine, la Cochinchine, le Japon, Siam, etc. On s'en sert communément dans les Indes pour couvrir les maisons, de même qu'on fait en France du plomb. Les boîtes à thé, qui viennent de la Chine, sont faites de calin.

C'est plutôt un mélange de plomb et d'étain, qu'un métal d'une espèce nouvelle:

Caracoli, espèce de métal dont les Caraïbes des îles Antilles font une sorte de parure en forme de croissant, qu'ils nomment aussi caracoli. Ce métal vient de la terre ferme; et la commune opinion est qu'il est composé d'argent, de cuivre et d'or. Le mélange de ces métaux est si parfait, que celui qui en résulte a une couleur qui ne se ternit jamais, quelque long-temps qu'il reste dans la mer et dans la terre. Il est aigre, graineux et cassant; et ceux qui veulent l'employer sont obligés de le mélanger avec un peu d'or pour le rendre plus doux.

On en fait aux îles des bagues, des boucles, des poignées de cannes, et autres semblables petits ouvrages.

SECTION LXXXI.

Turquoise.

Prierre précieuse de couleur bleue, ordinairement opaque, mais quelquefois un peu transparente.

L'orientale tire plus sur le bleu que sur le vert; elle vient de Perse et de Turquie. L'occidentale tire plus sur le vert que sur le bleu; elle vient d'Europe, Allemagne, Bohême, Silésie, Espagne, Languedoc en France. Celles de la vieille roche sont d'un bleu turquin; celles de la nouvelle, plus blanchâtres, et ne conservent pas leur couleur.

Les turquoises sont faciles à tailler; on en fait des cachets, etc.

CHAPITRE VII.

Essais historiques.

SECTION PREMIÈRE.

Sur l'Agriculture.

Les livres saints nous apprennent que l'homme innocent jouissoit dans une heureuse abondance de tous les fruits de la terre, qui n'étoient faits que pour lui : devenu coupable, il trouva la nature changée à son égard, et il eut à vaincre l'inclémence des saisons, la stérilité de la terre et l'indocilité des brutes. Mais, pendant que ce qui avoit été fait pour le bonheur de l'homme devenoit son supplice, Dieu, en le condamnant à un travail pénible et opiniâtre, lui ménagea quelques restes de connoissances, au milieu de cette profonde ignorance, qui étoit la punition de son péché. Aidé de ce secours, qu'il fortifia par des expériences réitérées, l'homme apprit peu à peu à distinguer les temps de semer et de recueillir, à donner à la terre les façons nécessaires, à dompter des animaux intraitables.

Adam instruisit ses enfans par son exemple autant que par ses préceptes. Caïn s'adonna au labourage ; Abel embrassa la vie pastorale, et se borna au soin de ses troupeaux.

Les premières colonies qui s'avancèrent dans les terres, et celles qui succédèrent répandirent par-tout les secrets de l'agriculture : néanmoins cet art si simple dans ses commencemens, ainsi que tous les autres arts, ne se perfectionna qu'après une longue suite d'années. Tubalcaïn forgea le fer, et il ne fut pas difficile d'appliquer au labourage la nouvelle invention de cet ouvrier industrieux. Noé planta la vigne, et ses enfans la portèrent par-tout de proche en proche.

Abraham et les autres patriarches, qui se regardoient comme voyageurs et étrangers sur la terre, n'eurent aucune demeure fixe, s'attachèrent à la vie pastorale, et ennoblirent une profession, qui, passant dans les derniers temps par des mains viles, a perdu depuis plusieurs siècles sa première dignité. Mais leurs descendans, s'étant établis dans la Palestine, devinrent tous laboureurs, et, depuis le chef de la tribu de Judas jusqu'au dernier cadet de Benjamin, ils menèrent tous la charrue. La naissance ne faisoit alors aucune distinction, et le travail de la campagne étoit une occupation honorable.

Gédéon battoit lui-même son blé, quand un ange lui dit qu'il délivreroit le peuple. Saül conduisoit une couple de bœufs, tout roi qu'il étoit, lorsqu'il reçut la nouvelle du péril où étoit la ville de Jabès.

En cultivant l'agriculture, les Israélites ne négligèrent pas l'art pastoral, puisque David gardoit ses brebis quand Samuël l'envoya chercher pour le sacrer roi. D'ailleurs les lévites n'avoient pas d'autres biens que des troupeaux. Leur destination particulière au

culte de Dieu les obligeoit à se détacher des soins temporels; aussi ne furent-ils point compris dans le partage des terres. Au reste, la vie pastorale passa toujours chez les Israélites pour la manière de vie la plus parfaite. Car, dans les siècles les plus corrompus, les Récabites, abandonnant leurs héritages, demeuroient sous des tentes, uniquement appliqués à la nourriture du bétail, et ils conservèrent cette coutume pendant 180 ans, jusqu'à la captivité de Babylone.

Les Juifs, après leur retour, ne perdirent pas le goût qu'ils avoient toujours eu pour le ménage des champs, et, malgré les révolutions qui les firent passer successivement sous la domination de différens maîtres, ils furent pâtres et laboureurs. Sous les Machabées, *chacun*, dit l'Écriture, *cultivoit son champ*, et, pendant le temps qu'ils étoient soumis aux Romains, nous voyons dans l'Évangile la plupart des paraboles tirées de la vie champêtre, *un semeur, une vigne, le bon arbre, le bon pasteur.*

Les Chaldéens, qui habitoient la contrée où l'agriculture avoit pris naissance, perfectionnèrent cet art si utile. Hérodote, qui vivoit dans des temps fort éloignés de cette première antiquité, nous apprend que les campagnes de Babylone rapportoient deux et trois cents grains pour un.

Les rois de Perse avoient une attention particulière à faire fleurir l'agriculture. Dans cette vue, ils visitoient en personne toutes les provinces de leur empire ou envoyoient à leur place des inspecteurs. Les satrapes suivoient exactement les intentions de leurs

maîtres : car les graces étoient réservées à ceux dont la province étoit la mieux cultivée. (*Voy.* Xénophon.)

Les Égyptiens attribuoient à leur Osiris l'invention de l'agriculture ; il est certain que ce peuple descend de Cham, fils de Noé, par Mizraïm. Il est donc probable que Cham est Osiris ; car, comme chacun sait, il étoit ordinaire, dans ces temps reculés, de déifier les inventeurs des arts.

Les Égyptiens poussèrent la superstition jusqu'à adorer les animaux qui servent au labourage, preuve évidente et de leur aveuglement et de l'honneur qu'ils rendoient à l'agriculture.

Les Phéniciens, si connus dans l'Écriture sous le nom de Philistins, s'adonnoient à l'agriculture, puisque les Israélites étoient réduits à aller chez eux pour aiguiser les outils qui servoient au labourage; mais, se trouvant trop resserrés sur la côte depuis les conquêtes du peuple de Dieu, ils se répandirent dans la plupart des îles de la Méditerranée, et y portèrent tous les secrets de l'agriculture. La vigne réussit merveilleusement dans les îles de l'Archipel, sur-tout à Chio, à Ténédos et à Mételin, où les vins furent excellens.

La colonie la plus célèbre des Phéniciens fut celle de Carthage, établie sous la conduite de Didon l'an 888 avant l'ère chrétienne, et 135 ans avant la fondation de Rome, soit que cette princesse eût bâti pour lors cette ville, soit qu'elle l'eût seulement augmentée ou fortifiée.

Les Carthaginois suivirent le goût de leurs ancêtres, et firent une étude très-sérieuse de l'agriculture.

Magon, cet illustre général, écrivit sur cette matière vingt-huit livres, que le sénat romain fit traduire en latin par un décret exprès, selon Columelle, et qui, si l'on en croit Servius, servirent de modèle à Virgile dans la composition de ses Géorgiques.

Cérès, la déesse des moissons, naquit, disent les anciens, dans la Sicile, où elle inventa l'usage des blés et la culture des terres. Le sens de cette fable n'est point équivoque; cette île étoit fertile en blés; le labourage y étoit en honneur : on le jugeoit même digne d'occuper les rois. Gélon, tyran de Syracuse, animoit quelquefois par sa présence le travail de la campagne, et il donna un exemple qui fut suivi par Hiéron, son successeur.

Les historiens n'oublient pas les pâturages de la Sicile, ses grands vignobles, ni le cellier de Gélias Agrigentin, où il y avoit trois cents tonneaux taillés dans le roc, donc chacun tenoit cent amphores, c'est-à-dire, dix muids mesure de Paris.

Qui sera surpris, après cela, de la richesse et de la magnificence de ces laboureurs siciliens, qui se servoient de vases d'or et d'argent ciselés, et qui ornoient leurs maisons de statues de grand prix? (*Voy. Cicer. Verr. de Signis.*)

Le temps, qui fait inventer les arts, les fait aussi oublier quand ils s'éloignent du lieu de leur origine. Les enfans de Noé qui s'établirent en Europe, y portèrent sans doute l'agriculture; cependant leurs descendans qui entrèrent dans la Grèce étoient si sauvages, qu'ils broutoient à la manière des bêtes. (*Voy.*

Pausan. lib. 8.) Pelasgus leur apprit à se nourrir de glands, ce qui lui fit décerner les honneurs divins. Les Athéniens, qui prirent les premiers une teinture de politesse, enseignèrent aux autres Grecs l'usage du blé, et les labours nécessaires pour préparer la terre à recevoir cette précieuse semence. (*Voyez* Justin.) Cet aliment, plus sain et plus délicat que le gland, parut bientôt aux Grecs un aliment digne des dieux : ils voulurent se persuader qu'ils le tenoient de Cérès; et, pour marquer à cette déesse leur gratitude, ils instituèrent ces cérémonies et ces mystères si célèbres dans l'antiquité païenne. Triptolème fut associé à ce culte. Les blés que les vaisseaux de ce prince portèrent de Sicile, et le soin qu'il eut d'enseigner l'agriculture aux habitans du pays, firent croire qu'il avoit été inspiré par cette déesse, à qui les Siciliens attribuoient l'abondance de leurs moissons.

La politique se joignit à la religion. Les rois d'Athènes, convaincus qu'il y a plus de gloire à gouverner sagement un petit état, qu'à l'agrandir par des conquêtes, voulurent éloigner leurs sujets de la guerre, et les employèrent uniquement à la culture des terres. Un travail assidu perfectionna l'agriculture, qui fut bientôt réduite en art.

Hésiode, que l'opinion commune fait contemporain d'Homère, fut le premier qui écrivit sur cette matière. Il intitula son poëme, *les Ouvrages et les Jours*, parce que l'agriculture demande qu'on observe exactement les temps et les saisons. L'astronomie, dans laquelle les Grecs avoient fait quelques

progrès, leur servit à déterminer les différentes saisons de l'année : ils comptoient le printemps depuis l'équinoxe, qui arrive quand le soleil entre au premier degré du belier, jusqu'au lever des pléiades ; l'été, depuis le lever des pléiades jusqu'au lever de l'arcturus ; l'automne, depuis le lever de l'arcturus jusqu'au coucher des pléiades ; et l'hiver, depuis le coucher des pléiades jusqu'à l'équinoxe du printemps. (*Voyez* Hyppocrate, *lib.* 3, *de Diaeta.*)

Cependant la connoissance de l'astronomie jeta les Grecs dans de grandes erreurs par rapport à l'agriculture ; car il est rare que l'homme se tienne précisément dans les bornes du vrai. Comme ils régloient l'année par le cours de la lune, et les saisons par celui des étoiles, ils crurent que les astres donnent des influences bonnes ou malignes aux corps sublunaires. De là ces frivoles observations touchant les différentes phases de la lune, et ces distinctions superstitieuses des jours heureux et des jours malheureux. Le jardinage en fut infecté ; car, comme nous le verrons, les Grecs ne négligèrent pas cette importante partie du ménage des champs.

L'éloge que Socrate fait de l'agriculture nous montre bien clairement ce que pensoient de cet art les Athéniens, le peuple le plus poli qui fut jamais, dans les bons temps de leur république. L'agriculture, dit-il, est l'occupation la plus digne de l'homme, et la plus conforme à sa nature : elle est la nourricière de toutes les conditions et de tous les âges ; la source de la santé, de la force, de la richesse et des plaisirs honnêtes :

elle est la maîtresse de la tempérance, de la justice, de la religion, en un mot, de toutes les vertus.

Xénophon, qui fait si bien parler Socrate, ne faisoit pas moins de cas que son maître d'un art qui est constamment le plus ancien et le plus utile de tous les arts. On le voit par son *Œconomique*, l'un de ses meilleurs ouvrages, et que Cicéron, dans sa jeunesse, traduisit en latin. Mais ce qui est plus étonnant, c'est que, dans les derniers temps où la corruption des mœurs fut extrême, Philopémen, ce grand capitaine, cultivoit son héritage à la tête de ses vignerons, ou de ses laboureurs, quand il n'étoit pas à la tête de ses troupes.

Il est vrai (car à quoi bon le dissimuler) que ce goût n'étoit pas général dans toute la Grèce. Les Crétois faisoient cultiver leurs terres par des esclaves tirés des peuples que Minos avoit subjugés, et qui leur en payoient tous les ans une certaine somme. Il est vrai aussi que les Lacédémoniens, fidèles imitateurs des Crétois, se servoit des Ilotes pour la culture de leurs champs. Une opposition si marquée ne pouvoit venir que de la différente constitution de ces républiques. Sparte, qui ne respiroit que la guerre, ne demandoit que des soldats. Athènes, où les mœurs étoient plus douces, et qui aimoit le plaisir, vouloit des laboureurs, des vignerons et des artisans.

Les premières colonies grecques qui se répandirent dans cette partie de l'Italie, qu'on nomma la grande Grèce, y enseignèrent l'agriculture aux habitans du pays; et les dernières colonies, venues de Corinthe,

sous le règne de Numa (l'an de Rome 40, et 714 ans avant J. C.) y perfectionnèrent cet art.

Il fut en honneur à Rome dans les premiers temps de la république. Les sénateurs les plus illustres s'appliquoient au labourage; ils n'avoient d'éclat et de majesté qu'en public. M. Curius, après avoir triomphé du roi Pyrrhus, des Sabins et des Samnites, finit ses jours à la campagne. Quintus Cincinnatus menoit la charrue lorsqu'il fut élu dictateur. Régulus, général des armées romaines pendant la première guerre punique, demanda son congé au sénat, pour aller cultiver ses terres que son absence avoit fait négliger.

Il est vrai que les Romains, amollis par le luxe asiatique, s'éloignèrent insensiblement de cette noble simplicité de leurs ancêtres, et qu'ils laissèrent à leurs esclaves les travaux les plus pénibles de la vie rustique. Mais, sans piquer eux-mêmes leurs bœufs, les hommes consulaires regardoient comme une récompense des services qu'ils avoient rendus à la patrie la liberté de se retirer aux champs; aussi respectables quand ils veilloient à la culture de leurs héritages, qu'à la tête des légions, ou dans les fonctions des magistratures. Caton le censeur, cet illustre Romain, capitaine, orateur, politique, jurisconsulte, après avoir gouverné des provinces, ne dédaigna pas d'écrire dans un fort grand détail toutes les façons qu'il faut faire aux terres. Il adressa à son fils, selon Servius, cet ouvrage, le premier qui eut paru en latin sur l'agriculture, preuve évidente qu'il écrivoit moins pour l'ostentation que pour l'usage; mais l'avons-nous aujour-

d'hui dans toute sa pureté, et tel qu'il est sorti de la plume de Caton? Un habile critique, (Jean-Mathias Gesner) malgré sa qualité d'éditeur, ne sauroit se le persuader : il trouve que ce qui est venu jusqu'à nous sous un nom si célèbre, n'est qu'un assemblage informe de fragmens mal digérés, parmi lesquels peut-être y en a-t-il quelques-uns qui n'appartiennent qu'à l'abréviateur. Le traité de Varon sur le même sujet sent moins la supposition; le plan en est assez régulier, et l'on voit briller dans cet ouvrage l'érudition grecque et latine du savant homme qui l'a composé.

Caton n'avoit pas oublié la culture des vignes; car elles étoient de son temps aussi communes en Italie, qu'elles y avoient été rares sous Romulus et Numa: (*Voyez* Pline) elles avoient même attiré les Gaulois qui s'établirent le long du Pô, où ils ne négligèrent ni le figuier, ni l'olivier. (*Voyez* Plutarque.)

Virgile, empruntant le langage des muses, embellit les préceptes qu'Hésiode et Magon avoient donnés sur l'agriculture, d'une versification qui fera le désespoir de tous ceux qui voudront marcher sur ses traces. C'est dommage qu'il ait défiguré un poème si parfait par cent remarques puériles sur les bonnes et mauvaises qualités des jours, de la semaine, ou de la lune, et sur les variations de l'air, qu'il attribue hardiment à l'aspect de la canicule, au lever et au coucher de certaines constellations. Vitruve, contemporain de Virgile, et grand architecte, sans sortir des bornes de sa profession, donna des règles pour bâtir

les étables, les pressoirs, les celliers, les greniers et les moulins.

Ainsi l'agriculture étoit florissante sous les empereurs. Julius Græcinus, père d'Agricola, et qui vivoit sous Caïus, fit quelques écrits sur ce bel art. Peu de temps après, Columelle, natif de Cadix en Espagne, composa ses douze livres, qui se ressentent encore de la bonne latinité, et forment un corps de préceptes assez complet touchant le travail de la campagne. Les Quintiles, ces deux frères si illustres qui furent consuls ensemble, (l'an de J.C. 151) publièrent quelques livres sur l'agriculture, dont il ne nous reste que des fragmens. Albin avoit écrit des Géorgiques, lorsqu'il fut déclaré césar par Septime Sévère: ce que nous avons aujourd'hui de Gargile Martial, annonce un ouvrage considérable que l'injure des temps nous a ravi. Ce morceau roule sur les maladies des bœufs et des chevaux : son auteur vivoit sous Alexandre Sévère ; et Végèce, qui nous a laissé quatre livres sur le même sujet, fleurit sous l'empire de Valentinien second.

Les arts ne se perfectionnent que lorsqu'ils favorisent les goûts de ceux qui gouvernent : or, il n'est pas douteux que la plupart des empereurs n'aimassent l'agriculture. Adrien se plaisoit à Antium, et il se retira à Tivoli la penultième année de son règne. Dioclétien, après avoir abdiqué l'empire, passa les neuf dernières années de sa vie dans une maison des champs près de Salone ; et Maxime Hercule voulant le porter à reprendre la pourpre : Si vous voyiez,

lui répondit-il, les légumes qui sont le fruit de mon industrie et de mon assiduité au travail, vous ne me parleriez pas de la puissance souveraine.

Après la chûte de l'empire romain en Occident, laquelle fut suivie de la ruine de tous les arts, celui de l'agriculture triompha, pour ainsi dire, pendant quelque temps de l'ignorance des barbares qui inondèrent l'Italie. Pallade se rendit célèbre vers le règne de Théodoric; car le plus ancien auteur qui parle de cet écrivain est Cassiodore. Il publia à Naples ses quatorze livres, dont le style, quoique simple, n'est pas dépourvu d'élégance. Pallade traite son sujet avec beaucoup de netteté par la méthode régulière qu'il a su y appliquer : il établit d'abord divers préceptes généraux, et, descendant en suite dans les détails, il les rapporte aux travaux qui conviennent à chacun des douze mois l'année.

Dans les Gaules, Marseille, fondée par les Phocéens, (578 ou 590 ans avant J. C.) fut le berceau de l'agriculture : on peut croire que cette ancienne colonie apprit aux Gaulois l'art de cultiver les vignes; du moins est-il certain qu'il y en avoit quelques-unes dans la Gaule Narbonnaise avant la conquête de Jules-César. Ces plantations, suspendues par la défense de Domitien, s'étendirent au loin sous Probus. Dans la suite, l'agriculture reçut un grand échec par les incursions des Francs et des autres barbares qui ne cherchoient qu'à butiner ; et les guerres civiles, qui suivirent la mort de Clovis, donnèrent à cet art le coup mortel. Les malheurs du temps changèrent les

terres labourées en forêts, les prairies en marécages, les fermes en masures, et réduisirent cette contrée dans l'état de dévastation où elle étoit au commencement du huitième siècle. Charlemagne remédia au mal, et la sagesse de ce prince auroit eu des suites heureuses; mais la division de ses enfans, les ravages des Normands, et les petites guerres brouillèrent tout. Enfin, les rois firent respecter l'autorité souveraine, et la France changeoit de face, quand les guerres de la religion pensèrent la faire retomber dans l'anarchie et la confusion d'où elle venoit de sortir. Il n'est donc pas surprenant que l'agriculture ait fait chez nous si peu de progrès, que tout ce que nous avons en notre langue de complet sur le travail de la campagne se réduise aux tristes productions de trois misérables écrivains, (Olivier, Charles Etienne, et Jean Liébaut) qui ont entassé, sans choix et sans style, toutes les remarques de nos paysans, et toutes les erreurs du vulgaire.

Depuis le commencement du dernier siècle, on a plus écrit sur l'agriculture qu'on ne l'avoit fait dans tous les siècles précédens. Les noms de Duhamel, de Patullo, de Parmentier, seront toujours en vénération parmi les personnes qui savent apprécier l'influence des bonnes méthodes sur les travaux des cultivateurs.

Le Cours complet d'Agriculture ou Dictionnaire universel, par l'abbé Rozier et une société d'agriculteurs, ne laissera rien à desirer aux cultivateurs du 19e siècle. (On est au 10e volume.)

Les Espagnols ont un avantage qui manque à leurs voisins, un Traité complet de l'Agriculture. Jean Ferréra l'entreprit par ordre du cardinal Ximenès. Cet habile écrivain recueillit dans cet ouvrage tout ce que les anciens et les modernes ont dit d'important sur ce bel art, avec les observations particulières qu'il avoit faites lui-même pendant plusieurs années qu'il s'étoit appliqué à cette étude.

Les Anglais, naturellement inventifs et féconds en expériences, traitent l'agriculture comme ils manient la physique. Exacts scrutateurs de la nature, ils la suivent pas à pas, ils observent curieusement toutes ses démarches, et font usage avec une sagacité merveilleuse de ce qu'ils ont puisé dans une savante théorie.

Le labourage est en honneur à la Chine depuis la fondation de ce vaste empire. Les Chinois, constans dans leurs maximes, n'ont jamais changé de conduite à cet égard, et ils n'ont rien rabattu de l'estime qu'ils avoient pour l'agriculture, même sous la domination des Tartares. Les relations les plus fidelles et les plus récentes nous apprennent que, dans l'ordre du peuple, les laboureurs tiennent le premier rang, et que, pour donner à ses sujets une haute idée du travail de la campagne, l'empereur va tous les ans, à certain jour marqué, tracer quelques sillons avec la charrue, et y semer plusieurs sortes de grains.

L'agriculture est la source de la richesse publique, Sully avoit coutume de dire que le pâturage et le labourage sont les deux mamelles de l'état. La prospé-

rité de cet art dépend de l'aisance, de la liberté du cultivateur, de la protection qu'il éprouve, de la modération des tributs et de l'égalité de leur répartition. L'agriculture, cette école du travail, est en même temps la compagne et l'amie de la simplicité des mœurs; dans son sein se forment les cœurs honnêtes, les ames généreuses, et cette classe d'hommes robustes qui régénèrent les communes et soutiennent les états. La vertu, le bonheur, tels sont les biens que le gouvernement doit répandre en veillant à l'encouragement de l'agriculture.

Le mot agriculture signifie culture des champs. Pour cultiver les terres avec avantage, il faut en connoître la nature; l'une demande une façon, telle une autre; celle-ci une espèce de grains, celle-là une autre espèce. Jusqu'à présent on n'a encore employé pour la connoissance de la nature des terres que des expressions vagues, et jamais une dénomination exacte. Quelle idée claire peut-on prendre des indications communément en usage *de terres pesantes, de terres légères, de terres fortes, de terres rouges, de terres noires, de terres bonnes, de terres médiocres?* etc. Ces dénominations ne sont que relatives. La terre pesante d'un canton seroit très-légère en la comparant à celle d'un autre. Il en est de même des qualités de bonté et de médiocrité; il faut les décrire d'une manière plus intelligible.

Le mot de terre est abstrait; il désigne toutes les espèces de terres sans en exprimer aucune en particulier. Il faut chercher des qualifications et des carac-

tères propres et absolus pour la description de chaque espèce de sol.

La terre n'existe nulle part pure et simple; elle est par-tout composée de matière brute et de matière organisée. Elle est toujours formée des débris de la nature entière, des détrimens des animaux, des dépouilles des végétaux, du sédiment des eaux, et des fragmens des divers minéraux.

Ce sont les substances qui dominent dans les terres, qui nécessairement en déterminent la nature et la qualité; telles que l'argile, la marne, la craie, la tourbe, la houille, qui ont des caractères propres; et il suffit de les nommer pour les reconnoître.

On appelle terre animale et végétale celle qui est presque toute composée des détrimens des animaux et des végétaux. Les minéraux qui concourent le plus à la conformation des autres espèces de terre, ont indiqué le nom qu'on devoit leur donner. La terre proprement calcaire est celle qui est composée de fragmens de pierres calcaires; les terres schisteuses, les terres quartzeuses, les terres volcaniques, etc. ne sont presque entièrement que des amas de débris, de schistes, de quartz, de basaltes, etc. Quand les terres sont sablonneuses, on indique si ces sables sont des fragmens de pierres calcaires, ou de quartz, ou de granit, ou un mélange de ces diverses substances. Quand elles sont graveleuses, on énonce si le gravier, si les galets, sont de schiste, de grès, de bazalte, de quartz, de silex, etc.

Il y a des terres mixtes dans lesquelles plusieurs es-

pèces de minéraux dominent; tels sont les sols composés de débris de grès et de fragmens de pierres calcaires, que l'on voit aux environs de Rhodez et de Gourdon, ci-devant Haute-Guyenne; ou de grès et de pierres schisteuses, que l'on trouve à Mandaillés et dans le Vabrais; telles sont les terres schisteuses et graniteuses de Saint-Vincent et de la Capelle-Marival; telles sont les terres volcaniques et graniteuses des montagnes de la Viadène.

Quelle que soit la nature des minéraux primitifs qui composent les terres, ils y laissent toujours des caractères assez reconnoissables pour être saisis par l'habitant des campagnes, même le moins instruit. Il n'ignore que les expressions propres pour les désigner. Qui ne reconnoît pas la terre végétale et animale dans les jardins et dans les meilleurs champs? Qui ne sait pas que certaines vignes sont des amas de silex ou de pierres à fusil? Le cultivateur emprunte souvent de lui-même dans la nature la dénomination la plus propre des sols. C'est ainsi que dans la Haute-Guyenne, on appelle *causse*, qui signifie calcaire, les terrains formés de pierres calcaires. On nomme *graves* les graviers. On appelle *terres de pierres noires* les terres volcaniques. Les sols qui sont formés par les atterrissemens des ruisseaux et des rivières sont nommés terres de rivières.

On sait généralement que la nature des terres est le principal moteur de la végétation, et par conséquent de toute espèce de produit; que l'on ne cultive pas dans les terrains argileux les mêmes plantes que dans

les marneux; que les sols calcaires sont favorables à la culture du froment, et que le seigle n'y réussit pas; que les sols schisteux fécondent le seigle, tandis que le froment y dégénère ; que les sols volcaniques sont également bons pour le froment et pour le seigle, etc.

Nous diviserons donc la nature des terres :

1° En terres presque entièrement végétales et animales.

2° Terres argileuses.

3° Terres calcaires.

4° Terres graniteuses.

5° Terres de grès.

6° Terres schisteuses.

7° Terres volcaniques.

8° Terres ollaires, tendres et faciles à couper.

Les terres graveleuses, sablonneuses et mixtes, rentrent dans les espèces précédentes, suivant la nature du sable ou du gravier.

Voyez au Chap. V du Plan du cours.

Il n'est pas moins nécessaire de connoître les différentes expositions qui concourent avec la nature des terres à former le plus ou moins grand degré de fertilité, à procurer plus ou moins de produit. En effet, au bord d'une rivière, le terrain est exposé à être continuellement dégradé par les inondations. A plus de hauteur, les eaux, lors des débordemens, couvrent la terre de limon fertile. Dans les sols plus élevés encore, la sécheresse détruit les plus belles moissons. Sur les pentes des collines et des montagnes,

les sols sont souvent détériorés par les ravines, selon qu'elles sont plus ou moins rapides. Dans les vallées, les brouillards, l'humidité, le peu de circulation de l'air, multiplient les maladies des grains. Enfin, sur les sommets, les neiges, les gelées et les frimas, ne laissent aucun espoir d'y cultiver avec succès certaines productions.

Les effets de l'exposition et de la nature des sols se manifestent d'une manière non équivoque par les plantes qui croissent d'elles-mêmes dans chaque espèce de terrain. Des caractères aussi remarquables ne doivent pas échapper. Chaque sol est plus favorable à certaines plantes qu'à d'autres. On reconnoît que les terres schisteuses et graniteuses produisent particulièrement diverses espèces de mousses, de la bruyère, des genêts, des joncs, des genevriers, des houx, des bouleaux, du serpolet, etc.; que les terres calcaires sont remplies de buis, de ronces, de thym, de serpolet, de plantes légumineuses, etc.; que les terres de grès produisent peu d'herbes, mais indifféremment du thym, des genevriers, du buis, du bouillon blanc, des graminées, etc.

Il est bon aussi de savoir que les prairies peuvent se diviser, relativement aux herbes qui y croissent, en prairies hautes, basses et moyennes; que l'on trouve dans les unes des plantes qui ne se trouvent jamais, ou presque jamais dans les autres. Les prés trop humides, les prés assez arrosés, et les prés qui sont trop secs, offrent encore des nuances distinctes dans les espèces et les qualités des herbes qu'on y rencontre.

Après avoir décrit les diverses natures des terres et les différentes expositions des sols, après avoir reconnu les plantes auxquelles chaque nature est plus favorable, il est facile de généraliser la description des cultures; car c'est toujours la nature du terrain, son exposition, et l'espèce de plantes auxquelles il est le plus favorable, qui maîtrisent le cultivateur. Ce sont ces circonstances qui le forcent ici à des labours profonds, là à des labours superficiels, et ailleurs à labourer à bras, ou avec des bœufs, ou avec des chevaux. C'est la nature du sol qui règle le nombre de ces labours, la quantité qu'on répand de semence, la nature des engrais, le nombre des années de repos, la nécessité d'alterner les productions, l'assolement des terres, etc. Ainsi il y a une grande analogie dans la culture des terrains dont la nature et l'exposition sont semblables. Quand il y a beaucoup de terres dans les sols calcaires, on y donne des labours profonds, soit à bras, soit avec la charrue; quand ces terres sont pierreuses, on n'y laboure que légèrement; mais on en défonce le sol lorsque les eaux en ont enlevé la surface. Dans presque toutes les terres schisteuses et graniteuses, on laisse croître la bruyère et le genêt pendant un certain nombre d'années, pour les brûler et suppléer aux engrais : il ne faut qu'en gratter la surface; car à peu de profondeur, on trouve ou le roc vif, ou l'argile la plus compacte. Dans les sols produits par les atterrissemens des rivières, les terres sont presque toujours travaillées à bras avec un soin extraordinaire, afin de mettre la fertilité du sol à

profit, pour y recueillir diverses productions pendant la même année.

Règle concernant l'agriculture en général.

1° Proportionnez vos bêtes et vos ustensiles, le nombre, la profondeur, la figure, la saison des labours et des repos, à la qualité de vos terres et à la naure de votre climat.

2° Si votre domaine est de quelque étendue, divisez-le en trois parties à peu près, ce qu'on appelle mettre ses terres en soles; semez l'une de ces trois parties en blé, l'autre en avoine et menus grains, qu'on appelle mars, et laissez l'autre en jachère.

3° L'année suivante, semez la jachère en blé, mettez en avoine celle qui étoit en blé, et mettez en jachère celle qui étoit en avoine.

4° Ne dessolez point vos terres, parce que cela vous est défendu, et que vous ne trouveriez pas votre avantage à les faire porter plus que l'usage et un bon labourage ne le permettent.

5° Vous volerez votre maître si vous êtes fermier et que vous décompotiez contre sa volonté, contre son bail.

Les principes de culture de Duhamel du Monceau se réduisent en général à ces objets :

1° Au choix des instrumens de labourage.

2° A la fréquence des labours et à la manière de les exécuter.

5° A l'épargne de la semence.

4° A la façon de cultiver les plantes pendant qu'elles végètent, etc.

Il considère l'exploitation des terres :

1° Suivant leur état inculte ou en friche.

2° Dans l'état de culture où elles sont entretenues par les labours.

Il divise les terres incultes en quatre classes :

1° Celles qui sont en bois.

2° Celles qui sont en landes ou broussailles, comme genêt, bruyère, genevriers, etc.

3° Celles qui sont en friche, comme prés, luzerne, sainfoin; trèfle, etc.

4° Celles qui sont trop humides.

Pour les terres en culture, on laboure, on met les engrais, l'on sème, on cultive. Celles qui doivent être ensemencées en froment doivent avoir, selon lui, quatre labours préparatoires.

Le 1er, avant l'hiver, s'appelle guéreter.

Le 2e, courant de ventose, s'appelle binage.

Le 3e, en prairial, s'appelle rebinage.

Le 4e, immédiatement après les moissons, se nomme labour à demeure.

Culture de Patulo pour les terres fertiles.

1° On essaie de défricher en automne.

2° Au printemps, second labour.

3° On y transportera les amendemens convenables à la nature du terrain.

4° Sur-le-champ un troisième labour profond, et on hersera pour briser les mottes.

5° En fructidor, un quatrième labour.

6° On sémera en vendémiaire du froment.

7° Aussitôt après la moisson on retournera les chaumes.

8° Dans le mois de ventose, on donnera un second labour, et on sémera de l'orge qu'on recueillera comme les avoines dans le mois de thermidor.

9° Aussitôt après cette récolte on retournera le chaume d'orge et on hersera.

10° On donnera un second labour en vendémiaire pour semer du froment en brumaire.

A l'égard des terres sablonneuses, graveleuses et légères, il suffit, dit Patulo :

1° De leur donner trois labours; après le second on portera les engrais; après le troisième on sémera du froment qu'on enterrera avec la charrue.

2° Aussitôt après la récolte, on lévera les chaumes, on donnera un labour léger, et on sémera des turneps ou gros navets.

3° Après la récolte des navet, son donnera un profond labour, et l'on sémera des pois blancs.

4° Après la récolte des pois, on labourera la terre, et on sémera des navets, comme on avoit fait l'année précédente.

5° Au printemps suivant, ayant préparé la terre par un ou deux labours, on y sémera de l'orge.

6° Après la récolte de l'orge, on labourera la terre, on la hersera, et on sémera en vendémiaire du trêfle si la terre est peu humide ; on profitera des gelées d'hiver pour y voiturer des engrais, qu'on répandra sur le trêfle.

7° Dans l'automne de la troisième année, on la-

bourera le trèfle; on donnera au printemps un second labour, et on sémera de l'orge.

8° Après la récolte de l'orge, on donnera deux labours et on sémera du froment.

9° On pourra faire, dans l'année suivante, une seconde récolte de froment avant la récolte des menus grains, ou bien on suivra les récoltes comme il a été dit plus haut; mais à la fin de la troisième année on sémera du trèfle, ou, suivant la qualité du terrain, d'autres herbages.

La terre n'est bonne que lorsqu'elle a 18 pouces (487 millimètres) de profondeur.

Des calculs très-ingénieux, et dont les résultats peuvent être regardés comme des approximations assez exactes, établissent que, tandis qu'en Angleterre chaque mille carré produit 48000 livres, une même superficie ne produit en France que 18000 livres. Cette énorme différence tient principalement à ce que les jachères sont en pleine valeur dans la majeure partie de l'Angleterre, tandis qu'elles ne le sont que dans une très-petite portion des départemens de la France. L'on cultive les jachères, dans ces endroits, en trèfle, ou en turneps ou gros navets; il en résulte que, sans détériorer le sol, on se procure une abondante, et saine récolte pour les animaux, ce qui augmente les fourrages déjà trop rares, et par suite les engrais; et il est reconnu qu'en France l'agriculture manque en général de bestiaux et d'engrais.

Une autre raison, c'est qu'en Angleterre on évalue à 5 liv. sterlings, 120 liv. de France, le capital né-

cessaire pour bien faire valoir un acre de terre, mesure plus petite que la plupart de nos arpens, et au moins à 72 liv. de France pour le faire valoir médiocrement ; tandis qu'en France il est rare qu'un fermier qui fait valoir une ferme de trois charrues, ou de trois cents arpens, (153,12 hectares) y emploie un capital de 10 à 12000 livres, ce qui fait 36 à 40 liv. par arpent (51 hectares).

On distingue en agriculture trois sortes d'avances:

1° Les avances foncières, qui sont une charge de la propriété, et qui, en quelque sorte, en constituent la valeur; telle est la construction des bâtimens et l'établissement de la ferme.

2° Les avances primitives, telles qu'achat de bestiaux, ustensiles de labourage, équipages, etc. Ces avances sont à la charge du fermier.

3° Enfin, les avances annuelles.

L'inconvénient qui attire l'argent dans les villes et qui dessèche les campagnes de numéraire tient à ce que l'intérêt de l'argent est soutenu trop haut dans la capitale, par les besoins et les empruns du gouvernement. De sorte que les spéculateurs trouvent plus d'avantage à jouer dans les fonds publics, qu'à verser leurs capitaux dans le commerce et sur-tout dans l'agriculture. Autre raison de son peu de prospérité.

Je me suis un peu étendu sur le premier des arts, à cause de son importance; passons maintenant à son produit pour le commerce ou la circulation.

SECTION II.

Sur le Jardinage.

Le jardinage ne fut pas inconnu aux Hébreux ; mais la simplicité de leurs mœurs bannit de leurs jardins la magnificence et le luxe.

Salomon fit des clos où il mit toutes sortes d'arbres fruitiers et des plantes aromatiques : il est vrai qu'il nous dit lui-même qu'il avoit fait faire des réservoirs d'eau. Or, il est évident que ce prince ne pouvoit se porcurer ces lacs, dans un pays aussi sec que la Palestine, qu'en faisant tailler des canaux dans le roc, ouvrir des montagnes, élever des aqueducs ; mais il ajoute qu'il songeoit moins à embellir ses jardins qu'à en arroser les jeunes plantes. En effet, on ne voit ni chez les Israélites, ni chez les autres peuples orientaux, ces jeux de l'eau que l'art sait varier à l'infini, et qui, en forçant la nature, n'ont d'autre but que de rendre plus agréables les lieux qu'on aime.

Les Chaldéens, loin d'imiter cette modération des Israélites, poussèrent le jardinage jusqu'aux derniers rafinemens. Ils étoient naturellement vains ; un empire d'une étendue immense leur avoit enflé le cœur. Non contens du grand, ils visèrent au merveilleux ; et les mœurs des peuples se peignent toujours dans leurs ouvrages.

Rien n'est plus étonnant que les jardins suspendus de Babylone. Amytis, femme de Nabuchodonosor,

aimoit les montagnes et les forêts de la Médie; elle ne trouvoit rien de semblable dans la Babylonie, qui est un pays plat et uni. Son mari, pour se conformer à son goût, fit élever dans son palais des jardins à la hauteur de ces montagnes: ils formoient un carré parfait de 1600 pieds de circuit, et distribués en plusieurs larges terrasses qui s'élevoient, en forme d'amphithéâtre, à la hauteur de 200 coudées. On montoit d'une terrasse à l'autre par un escalier large de 10 pieds. Ce prodigieux édifice étoit soutenu par de grandes voûtes bâties l'une sur l'autre, et entouré d'une muraille de 22 pieds d'épaisseur. L'eau de l'Euphrate montoit à la plus haute terrasse par le moyen d'une pompe, et arrosoit les jardins qui étoient sur toutes les terrasses (*Voy.* Prideau, hist. des Juifs; Rollin, hist. ancienne.)

Les Perses connurent mieux que les Chaldéens en quoi consiste la véritable beauté des jardins; celui du jeune Cyrus est célèbre dans l'histoire. (A Sardes, ville de Lydie, près du mont Tmolus) Lysander (capitaine lacédémonien, qui fut tué dans la bataille que Conon gagna contre lui l'an de Rome 360) admira la propreté de ses allées, la disposition des arbres et la régularité du quinconce qu'ils formoient. Mais quand il apprit que Cyrus avoit tracé ces alignemens, et que la plupart de ces arbres avoient été plantés de sa main, il s'écria: « C'est avec raison que vous passez pour le « plus heureux prince du monde, puisque votre vertu « va de pair avec votre fortune. » (*Voyez* Xenophon, et Cicéron, *De Senectute.*)

L'art et la nature embellissoient à l'envi les jardins de Tissapherne, gouverneur de Lydie et d'Ionie, sous le règne de Darius Nothus. Un de ces jardins surpassoit tous les autres par l'abondance des eaux, par la fraîcheur des bocages, par la beauté des grottes et des salles vertes qu'on y avoit ménagées. Aussi ce satrape lui donna-t-il le nom d'*Alcibiade*. Rien ne marquoit mieux la préférence que méritoient cet illustre Athénien et ce jardin magnifique.

Pisistrate et Cimon se distinguèrent autant à Athènes par la magnificence de leurs jardins, que par leurs vertus civiles et militaires. Ils donnèrent même un exemple de désintéressement, auparavant inconnu, et qu'on n'a pas imité depuis, en ouvrant leurs vergers à tous les citoyens, et les y laissant prendre les fruits qui leur convenoient.

Les Romains s'appliquèrent fort tard au jardinage; et il semble que Lucullus leur en ait donné l'exemple. Il fut le premier qui porta les cerisiers en Italie, de Cérasonte ville du Pont; (*voyez* Plutarque) et nous n'avons rien de certain sur le temps où les Romains se procurèrent le citronnier, l'abricotier et le pêcher, que les expéditions de Perse, d'Arménie et de Médie, avoient fait connoître aux Grecs. D'ailleurs la simplicité qui régnoit dans les jardins du temps d'Auguste fait sentir qu'ils n'étoient pas bien anciens. Virgile n'y met que des rosiers, des endives, du persil, des concombres, des narcisses, des acanthes, du lierre et du myrte. Et dans la description du jardin qu'il avoit vû à Tarente, il ne parle que des herbes pota-

gères (*olus*), du lis, de la verveine, du pavot, de l'acanthe ou branche-ursine, et, en faveur des abeilles, du tilleul et du pin. Ce laborieux jardinier, ajoute-t-il, avoit planté en quinconce des ormes, des poiriers et des pruniers, sans négliger les plantes qui donnent un si beau couvert aux buveurs.

Horace (ode 15) se plaint de ce que le goût que les Romains prenoient pour le jardinage nuisoit à la culture des champs.

Le plane inutile, dit-il, l'emporte sur la vigne, et les plantes aromatiques tiennent déjà la place des fertiles oliviers. Ce goût alla croissant, et les jardins prirent une forme plus régulière sous les règnes de Domitien et de Trajan. Pline le Jeune décrit fort au long les beautés de sa maison en Toscane : on y voit des parterres de buis, des pièces d'acanthe, une allée tournante en forme de cirque, un manége ou *hippodrome*, un lit de gazon, des fontaines. (*Voyez* la traduction de M. de Saci.)

On peut inférer d'un passage de Macrobe que, dans les temps postérieurs, on avoit encore renchéri sur le jardinage. Virgile ne connoissoit que trois sortes de poires : *crustumium*, la poire pâle ; *syrium*, la bergamote ; *volemum*, le bon chrétien. Macrobe en pousse l'énumération jusqu'à trente-deux espèces ; et il parle de vingt-trois espèces de pommes, qui constamment n'étoient pas toutes connues sous les premiers empereurs.

Les Français ont toujours eu pour le jardinage une attention extraordinaire. Les princes croisés nous rappor-

tèrent de leurs voyages d'outre-mer, dans les douzième et treizième siècles, des fruits auparavant inconnus en Occident (tels que les prunes de Damas de Sainte-, Catherine, et plusieurs sortes de raisins). L'amiral de Coligny, si fameux dans l'histoire, façonnoit lui-même les arbres de son jardin; et il fut trouvé une serpette à la main, par les deux gentilshommes que Catherine de Médicis avoit envoyés pour épier sa conduite. Toutefois cet art, encore informe, n'a été porté à sa perfection que pendant le dix-septième siècle. M. d'Andilly, ce laborieux et savant écrivain, aimait à jardiner aux heures de son loisir: il philosopha profondément sur la nature des arbres, et, joignant la pratique à la théorie, il acquit des connoissances qui avoient échappé à tous ceux qui l'avoient précédé.

Vers le même temps, le célèbre La Quintinie étudia d'abord le jardinage dans les auteurs qui en ont traité; mais il s'apperçut bientôt que les anciens n'étoient pas allés bien loin. Il parcourut l'Italie en physicien, en rapportant de ce pays une riche moisson d'observations; il fit ses premières épreuves dans le jardin de M. Tambonneau. Son mérite ayant été reconnu à la cour, il fut récompensé par la charge de directeur général des jardins et maisons royales. Cet homme industrieux ne fut pas plutôt pourvu de cet emploi, qu'il fit le nouveau potager de Versailles, et, distribuant ce grand espace en trente-quatre jardins, il sut leur donner le degré de chaleur qui leur étoit nécessaire. La Quintinie fit plus; il instruisit la postérité par un excellent ouvrage. Il enseigna les tailles en talus et en

crochet, dont il étoit l'inventeur, et le pincement des arbres. Il détruisit la superstition gênante des limaçons, et il apprit à couper le chevelu aux arbres qu'on replantoit. Le jardinage est un champ où l'on trouve toujours à glaner. Un solitaire, enchérissant sur La Quintinie, mit en usage les arrosemens en forme de pluie, si nécessaires dans le temps de sécheresse, qu'ils ne sauroient être suppléés par tous les arrosemens qu'on donneroit par le pied. Il trouva la manière de transplanter les arbres sans motte, avec toutes leurs branches et leurs racines, et de leur faire porter du fruit dès la première année. D'autres ont vu clairement, par des expériences réitérées, que quand la lumière retombe par réflexion sur les espaliers, les arbres en profitent beaucoup plus que si les rayons du soleil étoient directs, et ils ont appliqué la géométrie au jardinage par des murs inclinés à l'horizon.

Toutes ces découvertes sont admirables; avouons cependant qu'il étoit réservé à M. Le Nôtre de connoître mieux que personne tout ce qui peut contribuer à la beauté des jardins. Rien ne lui fit plus d'honneur que l'heureuse disposition du jardin des Tuileries où il sut corriger d'une manière fort simple l'irrégularité du terrain. S'il parut bon géomètre dans les alignemens tracés de sa main, il montra qu'il étoit grand dessinateur, par la justesse et l'élégance des parterres dont il embellit une infinité de maisons de plaisance. Mais ce fut principalement à Versailles qu'il fit valoir ses talens. On y distingue du premier coup-d'œil les bosquets qui sont de son invention; (le labyrinthe,

la salle du bal, l'arc de triomphe etc.) un goût fin et délicat les caractérise : la nature s'y fait sentir malgré ses déguisemens.

La culture générale des jardins se divise aujourd'hui :

1° En jardins potagers ou légumiers, pour lesquels on doit considérer l'exposition, le sol et la préparation ; le temps de semer, soit relativement au climat de Paris et de Lille, pour le nord de la France, soit à celui des départemens du midi.

On doit faire une très-grande différence, 1° entre le jardin de l'homme riche et celui du simple particulier. Dans le premier se trouvent des murs et des terrasses, construits à grands frais pour abriter les couches ; des châssis vitrés, des serres chaudes, etc., pour jouir des fruits de Pomone au milieu des rigueurs de l'hiver. Le second, privé de ces objets, se passe des primeurs,[1] doit tout à la saison et rien à l'art. 2° Du jardin maraicher à la porte d'une grande ville, ou dans la campagne. Celui-ci obtient à-peu-près les mêmes objets que l'homme riche, par des fumiers de litière, qui sont abondans et à sa proximité, joints à des soins multipliés et jamais suspendus, par des abris formés par des roseaux ou des paillassons autour de ses couches, couvertes avec des cloches de verre, et de paille longue au besoin. Le maraicher des campagnes profite des abris naturels s'il en a, et attend patiem-

[1] Les fruits et légumes de primeur flattent la vanité ; les fruits et légumes de la saison flattent le goût.



ment que la saison de semer et de planter soit venue, suivant le climat qu'il habite. 3° La disparité est encore plus forte entre les légumiers des départemens du nord, que l'on arrose à bras, et ceux des départemens du midi, arrosés par irrigation.

2° En jardins fruitiers, pour lesquels on doit s'occuper de leur formation, des travaux qu'ils exigent dans chaque mois de l'année, et du choix des arbres fruitiers les plus estimés.

3° Des jardins mixtes, c'est-à-dire, légumiers et fruitiers en même temps.

4° Des jardins à fleurs, pour lesquels on observe la situation et la préparation du sol, le choix des fleurs agréables et odorantes, le temps de planter les oignons, les renoncules et les anémones.

5° Des jardins de propreté ou de plaisance, pour lesquels on s'occupe de ce qu'il faut observer avant de les former, et les dispositions générales d'un jardin; des différentes sortes de tapis verts, comment les semer; manière de plaquer le gazon et de l'entretenir; des différentes sortes de parterres, de leurs plate-bandes, et de ce qu'il y a à observer pour les conduire à leur perfection; des bosquets et des bois dressés pour l'ornement, comme portiques, galeries, salles, salons, cabinets de verdure et cloîtres; les boulingrins, palissades, allées et contre-allées; comment les sabler et les entretenir. Des eaux jaillissantes et de leur distribution; des grottes, des cascades, des jets, des pièces d'eau, des réservoirs et des aqueducs. Du placement par ordre symétrique des vases, pots à fleurs et statues.

6° Des jardins anglais. La nature doit en être le modèle, et le but est de l'imiter dans toutes ses belles irrégularités.

SECTION III.

Sur la Chasse.

L'homme, ayant perdu l'empire qu'il avoit sur les animaux, eut besoin de toute son industrie pour détruire ceux qui lui étoient nuisibles. Cette guerre contre les bêtes farouches fut bientôt réduite en art. Sanchoniathon, dans le fragment qu'Eusèbe nous a conservé de cet historien phénicien, en fixe l'époque à la sixième génération, et la perfection de la chasse à la septième, qui inventa le fer. Nous voyons dans l'Écriture les armes qu'on employoit contre les bêtes. « Prenez votre carquois et votre arc, dit Isaac à son « fils Ésaü, et, lorsque vous aurez pris quelque chose « à la chasse, vous me l'apprêterez. » Ce passage nous montre encore que cet exercice avoit alors pour but l'utilité de fournir les tables. Dans la suite, les Israélites, après leur établissement dans la terre de Chanaan, cultivèrent cet art pour conserver leurs blés et leurs vignes. La plupart des expressions figurées des livres de l'Écriture sont tirées de la chasse. Il y est souvent parlé de filets et de piéges; mais les chiens et les équipages étoient inconnus aux Hébreux, parce qu'ils avoient moins en vue le plaisir que la nécessité.

Les Chaldéens. Nemrod, arrière-petit-fils de Noé, et

qui régna le premier à Babylone, fut un violent chasseur, dit l'Écriture. La politique eut beaucoup de part à ce genre de vie, et les suites en furent heureuses. Ce prince s'attira l'affection des peuples qu'il délivra de l'attaque des bêtes; et il trouva dans ses compagnons de chasse des soldats accoutumés à la discipline, qui le mirent en état de faire des conquêtes. L'exemple de Nembrod fut suivi par ses successeurs. Les sculptures des deux palais de Babylone représentoient les chasses de Ninus et de Sémiramis contre des lions et des léopards. Il est à croire que, les mœurs des princes passant toujours à leurs sujets, les Chaldéens firent beaucoup de cas de la chasse, et qu'ils cultivèrent soigneusement cet exercice.

Les Perses se firent de la chasse une occupation importante : ils la regardoient comme une excellente préparation à la guerre. Ils y employoient les mêmes armes; les flèches, le javelot, l'épée, la hache, la pique, et le bouclier d'osier. Les deux Cyrus en firent leurs délices; et le dernier avoit à Célènes, ville de Phrygie, un parc rempli de bêtes sauvages. (*Voyez* Xénophon.) Artaxerce Longue-main, donna des maîtres à ses enfans pour les exercer à la chasse; et les rois des Parthes, qui dans la suite des temps succédèrent à la puissance des rois de Perse, venoient quelquefois chasser à Babylone, ville dont l'enceinte (suivant Isaïe) ne servoit alors qu'à renfermer toutes sortes de bêtes.

Les Égyptiens s'appliquoient à la chasse dans les temps de leur plus grande politesse: c'étoit l'exercice le

plus ordinaire des enfans qu'on élevoit auprès de Sésostris. La dextérité que Ptolomée Épiphane faisoit paroître à la chasse est célèbre dans l'histoire. Son ambassadeur dit aux Achéens que ce prince avoit tué un taureau sauvage d'un coup de trait; (*Voyez* Polybe) et il crut louer assez son maître par cette seule circonstance.

Les Grecs, qui attribuoient à leurs fausses divinités la communication des secrets de l'agriculture, voulurent donner à la chasse la même origine. Apollon et Diane enseignèrent cet art à Chiron, fils de Saturne et de la nymphe Naïs. Chiron eut pour disciples Céphale, Esculape, Mélanion, Nestor, Amphiaraüs, Pélée, Télamon, Méléagre, Thésée, Hippolyte, Palamède, Ulysse, Diomède, Castor et Pollux, Machaon, Podalire, Antiloque et Achille. Céphale, Esculape, Amphiaraüs, Castor et Pollux, jouirent de l'immortalité. Les autres ne survécurent point à Chiron, qui ne mourut qu'après avoir élevé et instruit Achille. Ces héros, après avoir détruit les bêtes farouches qui infestoient la Grèce, surent vaincre les tyrans qui l'opprimoient : ils rendirent les Grecs supérieurs à leurs ennemis.

Les Lacédémoniens, guerriers de profession, cultivèrent avec soin un art qui favorisoit leur passion dominante. Leur occupation fut la chasse; ils ne s'y épargnèrent pas. Ce pénible exercice les endurcit au travail ; il leur donna des forces pour subjuguer leurs voisins, et pour étendre les bornes de leur république.

Les Spartiates n'étoient pas nés pour les lettres: aussi n'ont-ils rien écrit sur la chasse. Les Athéniens au contraire ne négligeoient aucun genre de littérature, et leurs philosophes ne crurent point s'avilir en traitant cette matière. Xénophon, disciple de Socrate, fait une admirable peinture des chasses au lièvre, au cerf, au sanglier. Il parle des chiens courans, de leurs différentes espèces, et des noms qu'on leur donnoit. Il décrit les lacs, les toiles ou les rets dont les chasseurs faisoient usage, les armes dont ils se servoient, les piéges qu'ils tendoient aux bêtes les plus cruelles, les amorces empoisonnées qu'ils leur présentoient, tout cela dans le dernier détail; en sorte que l'on voit qu'il en étoit parfaitement instruit. Un Calisthène, savant dans l'anatomie et dans la botanique, a fait un traité de la chasse, que l'opinion commune ne croit pas indigne du parent d'Aristote et de l'historien d'Alexandre. Philopémen qu'on appela le dernier des Grecs, parce qu'il fut le dernier appui de leur liberté, s'exerçoit à la chasse, quand il n'alloit pas en campagne.

Un bel esprit, (Voiture, lett. 12) qui avoit plus de politesse que d'érudition, nie nettement que parmi les Romains la chasse fût l'exercice des honnêtes gens. Ignoroit-il que le second Africain qui prit Carthage et la réduisit en cendres, digne héritier du grand Scipion, se plaisoit extrêmement à la chasse? La Macédoine, où cet exercice faisoit le divertissement des rois, lui fournit de quoi satisfaire son inclination, et fut l'école où ce héros, en terrassant les bêtes, apprit à vaincre les ennemis de sa patrie.

La chasse, dit Horace, est un noble exercice; les Romains l'aiment; elle contribue à la santé, et même à la réputation. Aimez-la, dit-il à Lellius, et quand un ami puissant fera partir sa meute et ses chevaux pour la chasse, partez pour avoir le plaisir de manger de la venaison qui vous aura coûté quelque fatigue. Ce poète dépeint ailleurs un certain Gargillius, qui faisoit passer, dès le matin, au milieu du marché, toiles, piqueurs, valets, tout au travers du peuple, afin de repasser comme en triomphe à sa vue, suivi d'un mulet chargé d'un sanglier qu'il venoit d'acheter. On faisoit donc tant de cas de la chasse sous l'empire d'Auguste, qu'on croyoit se donner du relief en s'y appliquant, et qu'on vouloit, à quelque prix que ce fût, passer pour bon chasseur.

Ce goût ne fit qu'augmenter sous les successeurs d'Auguste. Domitius Enobarbus, aïeul de Néron, donna des chasses dans le cirque et dans tous les quartiers de Rome. Les gens de lettres ne dédaignoient pas cet exercice. Pline le Jeune, écrivant à Tacite, vante fort une chasse où il a pris trois sangliers. Vous ne sauriez croire, ajoute-t-il, combien le mouvement du corps donne de vivacité à l'esprit; sans compter que l'ombre des forêts, la solitude, et ce profond silence qu'exige la chasse, sont très-propres à faire naître d'heureuses pensées.

La chasse faisoit les délices de la plupart des empereurs; c'étoit le délassement ordinaire de Trajan et d'Antonin Pie; mais Adrien, prince vif et bouillant, et qui ne connoissoit la médiocrité ni dans les

vertus ni dans les vices, aimoit les chiens et les chevaux, jusqu'à leur dresser des tombeaux, et à leur faire des épitaphes, et il fonda dans la Mysie une ville, qu'il appela *Adrianothères*; (la chasse d'Adrien) parce qu'il avoit tué de sa main un ours dans ces quartiers-là.

Lucius Verus, collègue de Marc-Aurèle, donna dans le même excès, et, pendant que les Parthes ravageoient tout l'Orient, il s'amusoit à chasser dans la Pouille. Alexandre Sévère, Odenat qui fut fait auguste par Gallien et Zénobie sa femme, l'empereur Tacite et quelques autres, eurent plus de modération; loin de négliger les provinces qui étoient en proie aux barbares, ils s'accoutumoient dans les travaux de la chasse à souffrir ceux de la guerre; et le vieux Maximin ne rétablit la discipline dans les légions, qu'en les faisant souvent exercer à la chasse. Oppien, d'Anazarbe en Cilicie, ayant suivi son père en l'île de Malte, quelques-uns disent en celle de Méleda, où Septime Sévère l'avoit exilé, y composa en cinq livres son poème sur la chasse, et le dédia à l'empereur Caracalla. Nemesianus, qui vivoit sous les empereurs Carin et Numérien, vers l'an 284 de l'ère chrétienne, et plus de 65 ans après Oppien, fut le premier des Romains qui traita le même sujet. Nous avons une partie de son poème.

La chasse étoit d'un usage commun dans les Gaules: il y avoit au milieu de chaque bourg un arbre sacré, où les chasseurs suspendoient quelques parties des animaux qu'ils avoient pris, et qu'ils consacroient à

leur déesse *Arduina* ou *Arduenna*. Les Germains, du temps de Jules-César, et les Suèves qui étoient les plus puissans et les plus belliqueux de la Germanie, s'occupoient principalement de la chasse.

Les Francs, peuples germaniques, s'étant établis dans les Gaules, y perfectionnèrent un exercice qui étoit si fort du goût des naturels du pays, et que les Romains n'avoient pas négligé. Ceux qui sont versés dans nos antiquités n'ignorent pas que la chasse terminoit ces grandes assemblées, que nos premiers rois tenoient autrefois sous le nom de Parlemens. Bientôt la haute noblesse s'arrogea le droit de chasser seule sur ses terres, et les barons, qui firent part de ces priviléges à leurs vassaux, ne manquèrent pas de le leur faire acheter en quelques façons par certaines redevances.

Quand la langue française, peu susceptible de style dans son origine, se trouva toute formée au bout de plusieurs siècles, la chasse ne manqua pas d'écrivains. Gaston Phœbus, comte de Foix, et le roi Charles IX, voulurent bien leur prêter leur plume. Jean Franchière, Guilleau, Tardif, Artelouche et quelques autres traitèrent de la fauconnerie. Mais comme la chasse du cerf a toujours eu la préférence, on a fait un grand art de la vennerie, et on y a apporté une application toute particulière : il est vrai que les auteurs qui ont entrepris d'écrire sur ce sujet n'y ont pas également réussi. Fouilloux, dit-on, est confus et plein de verbiage; il n'a pas approfondi son sujet. Salnouë a tout dit, mais il manque de méthode; il n'a

pas donné aux matières qu'il traite l'arrangement convenable. Savari, qui est venu après lui, a mis l'ordre nécessaire, et a réduit à 2,500 vers latins, ce que Salnouë avoit traité avec une étendue capable de rebuter les lecteurs les plus patients. Enfin l'auteur des *Dons des enfans de Latone* a encore enchéri sur la précision de Savari, et dans son poème intitulé Diane,[1] ou Lois de la Chasse du Cerf, il a su renfermer en 1,500 vers français tous les secrets de son art. Cependant la brièveté qui règne dans cet ouvrage, tout admirable qu'elle est, n'en fait pas tout le mérite; avec quelle netteté et quelle élégance ce charmant auteur n'explique-t-il pas l'âge des cerfs, les fumées, les abattues, les portées, le raire, le frayoir, la manière de dresser le limier, la disposition des relais, et cent autres choses qui paroissent faire un contraste étonnant avec la belle poésie: en vérité, il faut beaucoup de justesse et d'élévation pour ennoblir un poème didactique par une fixion ingénieuse et par des images vives et naturelles.

La chasse, dit le célèbre Buffon, est le seul amusement qui fasse diversion entière aux affaires, le seul délassement sans mollesse, le seul qui donne un plaisir vif, sans langueur, sans mélange, sans satiété.

C'est pendant l'hiver que l'on trouve le plus de gibier; dans la forte gelée, on tue facilement quan-

---

[1] Cet ouvrage est divisé en six chants, et imprimé à Paris en 1734, et se trouve à Lyon, chez Duplain père et fils.

tité d'oiseaux marécageux : lorsque la neige couvre la terre, on tue sans peine les perdrix; car on les apperçoit de loin : on approche alors d'elles en tournoyant.

Dans le dégel on guette les oiseaux marécageux sur le bord des étangs : c'est aussi le temps de prendre les pluviers et les cercelles; la chasse des ramiers se fait la nuit dans cette saison; c'est au printemps qu'on trouve le chevreuil dans les jeunes taillis, mais il n'y faut aller que le matin et le soir.

En été on chasse au lièvre et au chevreuil : on fait aussi lever les cailles à l'aide d'un chien couchant, et on les tire au fusil. Les chasseurs assidus font bien de s'habiller d'un surtout de couleur verte ou grise pour ne point effaroucher le gibier.

L'automne enfin est la plus belle saison pour la chasse. Sur la fin d'août on chasse les perdreaux, soit à l'oiseau, soit avec un chien, qui les fait partir devant le tireur. On chasse aussi dans cette même saison dans les lieux marécageux et le long des étangs, mais ce doit être de grand matin ou à quatre heures après-midi : on tue aussi en automne les bêtes fauves qui sortent des taillis, quand le soleil va se coucher. On se met à vingt pas de leur fort, et à l'opposite du vent, afin que ces animaux ne vous sentent point.

La nature n'est jamais morte pour le chasseur, et toutes les saisons lui paient un tribut de plaisirs.

SECTION IV.

Sur la pêche.

Sanchoniaton, historien phénicien, (traduit par Eusèbe) fait remonter l'origine de la pêche à la sixième génération. Cependant, selon l'Écriture, il ne fut permis qu'à Noé et à ses enfans de se nourrir de tout ce qui a vie et mouvement. D'un autre côté, un auteur célèbre (M. Fleury, Mœurs des Israélites) paroît être tombé dans l'excès opposé, en reculant trop la pêche chez les Israélites. Les Iduméens leurs voisins avoient bien raffiné dans cet art. Dès le temps de Job, contemporain du patriarche Joseph, la pêche de la baleine étoit pour ce peuple une pêche ordinaire en certaines saisons; et il étoit instruit de l'usage qu'il en devoit faire. Est-il donc vraisemblable que la tribu de Zabulon, qui occupoit les côtes de la mer, et que sa situation invitoit à la pêche, eût négligé si long-temps un exercice si utile.

La pêche étoit d'un usage commun en Egypte, puisque celle du lac Maris rapportoit quelquefois au roi un talent d'argent par jour. Quelques auteurs ont cru néanmoins que les Égyptiens ne mangeoient pas de poisson; mais le texte d'Hérodote, sur lequel ils se fondent, restreint la défense aux prêtres.

Pline le Jeune met la pêche au nombre des plaisirs de la campagne. On sait, par Horace, que les Romains estimoient beaucoup certains poissons, le sarget, l'esturgeon, le turbot et l'hérissonde mer. Lucullus, dit

Plutarque, fit percer des montagnes et creuser des fossés auprès de Naples, pour faire venir l'eau de la mer dans ses réservoirs. Le palais d'or de Néron, dit Suétone, enfermoit des étangs dans son enceinte. Vitellius fit un festin à l'empereur son frère, où il y avoit deux mille poissons tous exquis; et nous apprenons de Lampride (Eutrope, Histoire Romaine, liv. 7) qu'Alexandre Sévère s'exerçoit quelquefois à pêcher.

Oppien fit un poème sur la pêche vers l'an 200 de l'ère chrétienne; et cet ouvrage plut tant à l'empereur Septime Sévère, que ce prince lui donna une pièce d'or pour chaque vers du poème, ce qui fit appeler ces vers des vers dorés (Tillem. Hist. des Empires). Némésias, qui vécut dans des temps postérieurs, écrivit sur le même sujet avec moins d'élégance; et la belle littérature périt enfin en Occident avec l'empire romain.

On peut définir la pêche l'art de prendre du poisson, ou avec des lignes, ou avec des filets, harnois ou engins, ou de toute autre manière, comme harpons, etc.

On distingue trois sortes de pêches, 1° celle de mer, 2° celle de rivière, 3° celle d'étang.

La première se divise en grande pêche et en pêche de poissons frais; la grande pêche s'entend de la pêche des baleines, des morues, des maquereaux, des harengs, et généralement de tous les poissons à lard. La seconde consiste en toutes les espèces de poissons que l'on pêche à une ou deux lieues de la mer, et que

l'on consomme, soit dans les ports de mer, soit dans les villes voisines, sans être salés ni apprêtés.

La pêche a son produit comme l'agriculture; elle tire de la mer des alimens et autres choses utiles, comme celle-ci les tire de la terre; elle exige, comme l'agriculture, des peines, des soins et des dépenses; et, si elle en diffère, ce n'est que par leur plus grande étendue, et par les dangers et les pertes auxquels elle est exposée.

Un bateau pêcheur coûte quelquefois autant qu'une ferme; l'armement, les filets et leur entretien coûtent plus que le labour et les semences.

La ferme ne périt point; elle ne fait qu'augmenter en valeur à proportion des soins du propriétaire; c'est une possession éternelle pour lui et ses successeurs; aucun événement ne peut la leur enlever. Le bateau pêcheur le mieux entretenu ne dure pas plus de six ou huit ans: il est exposé chaque jour aux fureurs d'un élément que rien ne peut vaincre; souvent une tempête l'engloutit avec tous ses filets et les malheureux pêcheurs qui le conduisent.

Si les alimens que le pêcheur nous fournit ne sont pas d'une nécessité aussi indispensable que ceux que nous procure l'agriculture, ils y suppléent. Celui qui mange du poisson consomme d'autant moins de blé, ainsi que des chairs des animaux terrestres, que nous ne sommes pas les maîtres de multiplier au gré de nos desirs et de nos besoins. La disette, qu'un excès de consommation ou les maladies épizootiques font naître de temps à autre dans nos départemens, fait sentir

de plus en plus l'avantage d'y substituer des poissons; ils sont plus variés et plus multipliés: la quantité n'en est pas limitée comme celle des animaux et des productions de la terre. La mer nous offre une vaste étendue; il n'est question que d'y puiser : ils sont également agréables et utiles. Le riche, comme le pauvre, l'homme en santé, comme le malade, tout le monde y trouve des alimens proportionnés aux facultés de son estomac ou de sa fortune. Combien de crustacées, de testacées, de coquillages de toutes espèces, servent de nourriture au peuple qui habite nos côtes maritimes, et lui tiennent quelquefois lieu de tout autre aliment! Des poissons plus délicats sont pour les gens aisés une nourriture aussi agréable qu'utile. Presque tous les alimens que l'on tire de la mer sont de nature à céder aisément aux forces digestives; il ne faut qu'un estomac médiocrement fort pour dissoudre ceux de ces alimens qui passent pour les plus difficiles à digérer: ils n'ont ni la tenacité de la plupart de ceux que l'on tire des végétaux, ni l'onctuosité de la plupart de ceux que l'on tire des animaux terrestres: les premiers, par leur tissu serré et leur crudité; les seconds, par leur substance grasse, sont sujets à fatiguer l'estomac et à éluder l'action des sucs digestifs. Les alimens que fournit la mer sont presque tous d'un tissu rare, peu sont embarrassés de graisse, ou, s'ils en contiennent, c'est une graisse tenue de la plus aisée dissolution. Les poissons de mer sont infiniment plus solubles que ceux des étangs et des rivières; ces derniers conte-

nant toujours une humidité mal-saine, que la salure de la mer enlève aux premiers.

Les habitans des rivages de la mer ne sont pas les seuls qui profitent de ces avantages: la marée fraîche se transporte dans les départemens plus ou moins loin, suivant que la fermeté de la chair des différentes espèces de poissons les met en état de supporter les secousses du transport.

Les raies, soles, vives, turbots, barbues, etc., se peuvent transporter à cent lieues de distance; de sorte qu'il est peu d'endroits dans l'intérieur de la république, où l'on ne puisse porter de la marée de l'une ou de l'autre mer.

D'autres poissons plus abondans ou de passage, tels que la morue, le maquereau, le hareng, la sardine, le thon, le saumon, etc., se conservent dans le sel, se sèchent, se marinent, se saurent ou boucannent, et, par ces différens moyens, se gardent, se transportent dans toute l'étendue de l'état, même chez l'étranger, et deviennent un objet très-important de consommation et de commerce.

Ainsi, en mesurant, comme on le doit, le degré de considération que mérite une des parties du corps politique de l'état, par celui de son utilité et de sa nécessité indispensable pour la subsistance de la nation, on doit sentir la nécessité d'accorder à la pêche faveur et protection.

Les considérations suivantes donneront plus de poids à ces réflexions.

Le pêcheur, continuellement exposé à la rigueur des saisons et d'un élément furieux, ayant presque toujours ses vêtemens mouillés, sans feu pour les sécher, et souvent sans aucun moyen de se mettre à l'abri, ne pourroit retourner à la mer sans interruption, si sa femme ou une famille ne lui disposoit des hardes et du linge pour changer, et ne lui préparoit les alimens qu'il est obligé d'embarquer avec lui; il ne pourroit sortir à la même marée, s'il étoit obligé d'y vaquer lui-même, et il se ruineroit, s'il lui falloit employer une main étrangère.

Il n'est point d'état enfin auquel le concours des travaux de la femme et des enfans soit aussi indispensablement nécessaire qu'à celui d'un pêcheur : si sa famille est nombreuse, son gain augmente dans la même proportion. Il est des travaux à la portée des enfans; ils deviennent utiles presqu'en naissant : bien éloigné de craindre, comme il arrive dans beaucoup d'autres états, la naissance d'une nombreuse famille, sa richesse est fondée sur ce qui fait souvent la ruine des autres : tout l'invite donc à se marier dès sa tendre jeunesse.

Ces hommes, qui vivent presque toujours à la mer, ne connoissent point le libertinage qui dépeuple les villes; quoique la dureté de leurs travaux augmente la force de leur tempérament, la vertu et la sagesse sont leur partage : une heureuse fécondité en est le fruit et la récompense : les courtes apparitions qu'ils font chez eux, après plusieurs jours d'absence, ne font qu'y contribuer davantage.

Aussi voyons-nous la population de nos pêcheurs supérieure, presque du double, à celle des autres hommes. C'est elle qui fournit une partie de ceux qui montent les vaisseaux de l'état et les navires marchands; elle suppléeroit encore, outre cela, à la dépopulation des provinces de l'intérieur, sans les pertes que les naufrages fréquens et les guerres occasionnent.

Ce n'est point de cette classe que sort cette jeunesse libertine qui désole les provinces et la capitale elle-même, par son inconduite et ses excès : les pêcheurs ne connoissent point l'oisiveté. A peine une pêche est-elle finie, que ces hommes laborieux travaillent pour en commencer une autre, et chacune fournit toujours une ample occupation à leur famille aussi laborieuse qu'eux. Car, non seulement elle prépare, le chanvre, le file, lace les filets, les monte, les tanne et les met en état d'aller à la mer; mais aussi elle les répare, fait sécher la garniture avec laquelle il arrive et lui en donne une seconde toute préparée. Il faut encore que ces femmes ou leurs enfans aillent, sur les sables et dans les rochers, chercher les vers et petits poissons qui doivent leur servir d'appât.

Autre considération. Le soldat ne sert que pendant un temps limité, après lequel il acquiert sa liberté; nos matelots sont soldats toute leur vie; à l'âge le plus avancé ils doivent servir, si les infirmités ne les mettent pas hors d'état de le faire.

Le soldat est à la solde de l'état en temps de paix comme en guerre; il lui coûte beaucoup en temps de paix, et ne lui produit rien : le matelot n'est payé

que pendant le temps de ses services; en paix, ses travaux sont les plus utiles, et ceux de tout l'état qui produisent les plus grands droits et procure les plus grands avantages.

Le soldat peut s'instruire en peu de temps, le matelot ne s'instruit point; il n'est formé que par la plus longue expérience, il ne le peut être avantageusement que par les pêches, et par une habitude contractée dès l'enfance. Aussitôt que le fils d'un matelot sait marcher, il joue au bord de la mer, il monte dans les manœuvres, il suit son père à la pêche, il voit le danger sans le connoître, il se familiarise avec lui sans y faire attention; à peine a-t-il atteint l'âge de huit à dix ans, qu'on lui donne de l'emploi sur le bateau pêcheur; son grade et ses fonctions augmentent avec l'âge, il les a faites toutes alternativement lorsqu'il parvient à l'âge mur, et il a acquis alors des connoissances, une expérience et une hardiesse qu'aucune autre voie ne peut procurer, et auxquelles rien ne peut suppléer.

C'est au milieu de la tempête et des plus grands dangers que le travail du matelot devient plus essentiel et plus indispensable. Le salut du vaisseau dépend souvent de sa fermeté, de son intrépidité et de son exactitude dans ses opérations: l'image de la mort ne lui fait aucune impression, par l'habitude où il est de la braver; il n'est point d'école ni de discipline qui puisse former un homme de ce genre.

La pêche du poisson frais se fait avec des bateaux portant voile, sur les grèves de la mer, et aux

embouchures des rivières navigables, en se conformant néanmoins au titre 3 du livre 5 de l'ordonnance de la marine.

On fait la pêche dans les rivières de deux manières, ou avec des lignes, ou avec des filets, harnois ou engins; les uns et les autres sont permis, en suivant certains réglemens à ce sujet. La pêche avec la coque du Levant est sévèrement défendue, même sous peine de galères; il est aussi défendu de jeter dans aucune rivière de la chaux, de la noix de cyprès, du musc et autres drogues qui peuvent être regardés comme des appâts qui empoisonnent, enivrent ou étourdissent le poisson. Il est encore expressément prohibé par l'ordonnance des eaux et forêts, de pêcher avant le lever du soleil et après son coucher; de rompre la glace des mares, étangs, fossés, d'y faire des trous, d'y porter des flambeaux pour y faire venir le poisson, à peine d'être puni comme coupable de vol, et de pêcher dans le temps que le poisson fraie.

On pêche les étangs de trois ans en trois ans, après avoir été alvinés: ces trois années ne sont pas solaires, et on ne compte que les étés, de sorte que l'alvin est censé avoir passé trois ans, lorsqu'il a passé trois étés dans l'étang. Les marchands qui veulent acheter le poisson, conseillent de laisser l'alvin quatre ans dans l'étang avant de le pêcher; ils y trouvent mieux leur compte, parce que les carpes et les brochets y sont plus gros; mais le propriétaire n'y gagne pas, il perd une année et beaucoup de poissons mangés par le brochet. C'est à la fin de l'hiver ou en automne qu'on

pêche les étangs. Il ne s'agit que de lever la bonde, et, quand l'eau en est écoulée, on y descend en bottines, quand le fond est bien limoneux, et on prend tous les poissons à la main. On trie les gros et les moyens qui sont de débit, d'entre les menus qui ne sont bons que pour alviner. On les jette dans des paniers pour les décharger dans des tonneaux ou autres vaisseaux pleins d'eau, qu'on doit avoir placés sur la chaussée, et de là on les voitures dans des viviers, pour le compte des marchands, si la pêche est déjà vendue. Ordinairement on met tous les menus dans un réservoir pour les jeter dans l'étang aussitôt qu'il sera rempli d'eau, et le repeupler; mais il faut en ôter tout le brocheton avant que de le remettre dans l'étang, autrement il en auroit bientôt dévoré toute la peuplade; il n'en échappe toujours que trop.

On observe que les eaux sablonneuses sont plus fécondes, sur-tout en truites; les eaux bourbeuses donnent la carpe, la tanche, la perche, le barbeau, le meunier, l'anguille. Quand on pêche il faut avoir soin de nettoyer les lits d'eau, de pieux, d'arbrisseaux et de tout ce qui pourroit déchirer les filets. On observera aussi qu'on ne peut pêcher qu'en remontant toujours vers le fil de l'eau.

On ne sauroit garder, quand on pêche, un silence trop rigoureux; le poisson a l'œil perçant et l'ouïe subtile; tout ce qui lui paroît extraordinaire l'intimide, et il se défie toujours de lui-même et de tout ce qui l'environne. La patience est la première qualité du pêcheur, il en a besoin, soit pour préparer le pre-

mier attirail de la pêche, soit pour attendre que le poisson vienne à donner dans son piége. Il doit avoir assez d'esprit pour inventer des secrets, suivant l'occurrence, et assez d'industrie pour les exécuter ; il lui faut aussi beaucoup d'adresse, parce que le poisson est rusé; et, si on ne sait le tromper, on ne tient rien.

SECTION V.

Sur la Chimie.

La chimie, selon la définition de *Fourcroy*, est une science qui fait connoître l'action intime et réciproque des corps de la nature les uns sur les autres. Elle opère par le mouvement sur les minéraux, les végétaux, les animaux ; et ce mouvement, qu'elle emprunte de divers agens, a pour but, ou de joindre ensemble plusieurs choses simples, en sorte qu'elles ne fassent qu'un composé, ou de diviser un composé en plusieurs choses simples.

Remontons aux Égyptiens si nous voulons trouver l'origine de la Chimie. Mercure, roi de Thèbes, leur apprit à réduire les corps, par la décomposition, à leurs trois principes, le sel, le soufre et l'esprit ; et le dernier de ces principes a retenu, dans les auteurs grecs, le nom même de Mercure. Ce prince sut tirer du cinabre ce métal liquide qui porte son nom, et qui se trouve le même que le vif argent ; dont on commença à découvrir les mines vers le milieu du 16e siècle, en 1566 et 1567, métal d'un si grand usage dans les opérations chimiques.

Les rois d'Égypte, successeurs de Mercure, cultivèrent la chimie : l'un deux, si l'on en croit Théophraste, inventa l'azur artificiel. Sénèque prétend, que Démocrite apprit des Égyptiens l'art d'amollir l'ivoire, et de donner au caillou la couleur et l'éclat de l'émeraude. Dans les derniers temps de cette monarchie, Cléopâtre fit dissoudre en un instant, dans du vinaigre préparé, la perle qu'elle fit avaler à Marc-Antoine; il est visible qu'un tel dissolvant appartient à la chimie. J'en dis de même du secret de rendre le verre malléable, qu'un ouvrier, au rapport de Pétrone, trouva du temps de Tibère, et qui périt avec son auteur par la cruauté bizarre de ce prince. (*Voyez* Pline, liv. 36, chap. 26.) Je sais que quelques modernes ont voulu ravir aux Égyptiens l'honneur d'avoir inventé un art si utile; mais j'ai de bons garans du sentiment que j'avance, entre autres un savant académicien, (l'abbé Térasson) qui, sous une fiction ingénieuse, a su cacher plusieurs anecdotes littéraires.

Les Arabes s'adonnèrent à la chimie, qu'ils avoient peut-être prise des Grecs, avec la médecine et la physique : ils poussèrent-même assez loin cette science ; il est vrai qu'ils la gâtèrent par l'extravagance des raisonnemens, par la superstition des opérations, par la vanité des promesses et la prétendue transmutation des métaux.

Sur la fin du 13e siècle, Raimon Lulle porta en Espagne et en Italie la chimie, qu'il avoit apprise des Arabes. Long-temps après vint Cardan, qui mourut à Rome en 1576. Paracelse, qui mourut en 1541,

âgé de quarante-sept ans, fit connoître cet art aux Allemands, et Gohori aux Français.

La chimie étoit alors fort imparfaite, et le vrai, si j'ose parler ainsi, étoit noyé dans le faux. On connoissoit dans les mixtes peu de propriétés naturelles, et on en avoit ajouté une infinité d'imaginaires : les chimistes admettoient une certaine sympathie entre les métaux, les planètes et les principales parties du corps humain; et, pour avoir un dissolvant qui ne leur manquât pas dans le besoin, ils imaginèrent un prétendu *alkaëst* ou dissolvant universel. La fermentation de deux liqueurs hétérogènes ou de différente nature, leur fit supposer dans tous les corps deux sortes de sels simples, l'un acide, l'autre alcali, et leur fit établir pour principe universel que l'effervescence de ces sels étoit la cause occasionnelle de tout changement de nature. Toute cette doctrine étoit enveloppée d'une obscurité mystérieuse, et cachée sous un langage barbare, inintelligible au commun des hommes, et probablement assez vide de sens.

Par des expériences nombreuses sur la nature des corps, depuis 1640 jusqu'en 1750, les chimistes, *Barner*, *Bohnius*, *Lemery*, *Geoffroy*, *Lefèvre*, *Duclos*, *Dodard*, *Bolduc*, *Homberg*, *Hellot*, *Duhamel*, *Henckel*, *Schlutter*, *Glauber*, *Sylvius*, *Lemort*, *Boerhaave*, *Sthal*, *Margraff*, *Rouelle*, *Schaw*, *Maquer*, etc. dissipèrent les ténèbres de cet art, le réduisirent à des idées et plus simples et plus vraies, abolirent toutes les circonstances impossibles ou inutiles dont on avoit chargé à

dessein les opérations chimiques. On en vint enfin à ce degré de perfection de n'admettre que des notions claires des figures et des mouvemens.[1]

Depuis 1750 à 1776, la découverte des gaz[2] a été le commencement d'une grande révolution en cette science. Les chimistes qui l'ont préparée sont ***Vanhelmont***, ***Rey***, ***Bayle***, ***Mayaw***, ***Hales***. Ceux qui l'ont provoquée par leurs découvertes sont ***Vénel***, ***Black***, ***Saluces***, ***Brownrigg***, ***Macbride***, ***Jacquin***, ***Smith***, ***Cavendish***, ***Priestley***, ***Rouelle*** cadet, ***Pringle***, ***Bewly***, ***Bergman***, ***Chaulnes***, ***Bayen***, ***Schéele***, ***Berthollet***, ***Guyton***.

De 1776 jusqu'en 1786, fondation de la doctrine pneumatique, nature de l'air, de l'eau, des acides, des oxides et des dissolutions métalliques, des matières végétales et animales; théorie généralisée dans tous les êtres. Un seul homme la commencée et presque achevée, c'est ***Lavoisier***. Il a eu pour coopérateurs ***Laplace***, ***Meunier***, ***Monge***, ***Berthollet***, ***Fontana***, ***Volta***, ***Fourcroy***, et le plus grand nombre des physiciens et des chimistes, ses contemporains.

Consolidation de la doctrine pneumatique; réunion des chimistes français; nomenclature méthodique qui en est le résultat; tous les faits chimiques rapprochés

---

[1] Partie de cet article et ce qui suit est extrait des tableaux synoptiques de chimie du citoyen Fourcroy.

[2] Gaz, émanation invisible qui s'élève de certaines substances; on le dit de tous les fluides aériformes.

mis en système; découvertes qui continuent à confirmer la doctrine; objections toutes résolues. Enfin, le sort de la chimie est fixé depuis 1787. Les chimistes et physiciens qui l'adoptent, la défendent, l'agrandissent, sont *Guyton*, *Monge*, *Laplace*, *Berthollet*, *Fourcroy*, *Pelletier*, *Van-Mons*, *Adet*, *Kirwan*, *Nicholson*, *Pearson*, *Tennant*, *Dandolo*, *Volta*, *Venturi*, *Girtanner*, *Klaproth*, *Humbelot*, *Hermstadt*, *Schérer*.

SECTION VI.

Médecine.

Cette science a deux objets fort importans; la conservation de la santé, et son rétablissement quand on l'a perdue. Le régime de vie que la médecine prescrit remplit le premier point; le deuxième consiste dans la connoissance des maladies, (c'est ce qu'on appelle pathologie) dans la connoissance des remèdes, et dans leur application; ce qui est du ressort de la pharmacie.

Les savans demeurent d'accord que les Égyptiens ont inventé la médecine. En effet, tout sembloit les porter à cette étude; la sérénité de l'air, la pureté du ciel et l'ardeur du soleil, qui rendoient parmi eux la nature et forte et féconde. Esculape, un des fils de Menès, composa six livres sur la médecine : il régnoit à Memphis, pendant que son frère Mercure régnoit à Thèbes : ainsi ce fut dans ce petit royaume que cet

art prit naissance. La reconnoissance de ce peuple pour un aussi grand bienfait fit regarder ces six livres d'Esculape comme des livres divins, et il les donna en garde aux prêtres ; ce qui prouve qu'ils exerçoient seuls la médecine : mais ils partagèrent de telle sorte leurs fonctions, que chaque maladie eut son médecin particulier. (*Voyez* Hérodote, *lib.* 2.) Par une conduite si sage, ils évitoient la jalousie, et ils se rendoient plus habiles dans leur art.

Que les prêtres, chez les Israélites, pratiquassent aussi la médecine, je n'en veux pas d'autres preuves que la fonction, qui leur étoit propre, de séparer les lépreux, de juger les autres impuretés légales, et de régler la manière des purifications : tout cela fait une partie bien considérable de la médecine. Il est parlé de médecins dans le dernier chapitre de la Genèse, lorsque Joseph fit embaumer le corps de son père Jacob ; mais il est clair qu'en cette occasion il se servit des Égyptiens. D'autres textes de l'Écriture sont plus décisifs à l'égard des Israélites : Asa, roi de Juda, attaqué de la goutte, est blâmé d'avoir mis toute sa confiance dans l'art des médecins. Un passage de l'Exode et de l'Ecclésiaste marque assez que, parmi ce peuple, la médecine et la chirurgie n'étoient point des professions distinguées, et qu'ils se mêloient aussi de pharmacie : ce n'est que dans les derniers temps que ces différentes parties ont été exercées séparément.

Les Grecs des temps héroïques ne faisoient consister la médecine que dans l'art de panser les plaies par des remèdes topiques : la frugalité exemptoit des ma-

ladies, et dispensoit de prescrire aucun régime. Cet âge d'or dura peu; le luxe amena l'intempérance, et l'intempérance altérant la bonne constitution, il fallut avoir recours à d'autres remèdes: la nécessité en inventa l'application, et les expériences réitérées en firent un art. On ne connoît aucun bon médecin avant Hypocrate: il étoit de l'île de Cos, et vivoit vers la quatre-vingt-quatrième olympiade. Né dans les heureux temps de la Grèce, avec un génie supérieur pour la médecine, il sut prédire sûrement le cours et la conclusion de sa maladie: il eut sur-tout un talent admirable pour discerner les symptômes du mal, la nature de l'air, le tempérament du malade: tous les médecins admirent encore aujourd'hui sa pratique; il y en a peu qui l'égalent. Je ne sais si l'on persuadera jamais aux savans ce qu'on a dit des écrits d'Hypocrate: quelques-uns ont cru que c'étoient des mémoires informes qu'il dressoit sans ordre, à mesure que quelque chose se présentoit à lui, et dans le dessein de les retoucher.

La médecine ne fut en honneur à Rome que sous les empereurs. Jules-César accorda le droit de bourgeoisie à tous ceux qui la professoient. Auguste exempta les médecins du paiement des impôts: l'habileté ou le bonheur d'Antoine Musa, qui avoit guéri ce prince, mit leur art en grande considération, et leur attira ce privilége. Vers le même temps, Celse composa huit livres sur cette science. On loue le style de cet auteur, qui se ressent de la pureté du langage de son siècle; on ne suit nullement ses préceptes. Andromacus de

Crète adressa à Néron un poème grec sur la thériaque, antidote dont on lui attribue l'invention. Marcel de Side en Pamphylie, écrivit aussi en vers, du temps de Marc-Aurelle, quarante-deux livres sur la médecine; car il y avoit alors une espèce d'alliance entre cet art et la poésie; et les médecins cultivoient avec soin les belles-lettres.

Gallien de Pergame, contemporain de Marcel, se fit un grand nom par la pratique de son art, et par ses divers ouvrages: on estime sa méthode, quoique, au jugement de quelques-uns, elle ne soit pas sans défauts: au reste, il ne fait qu'étendre le texte d'Hypocrate, qu'il sait développer et mettre dans un beau jour. Ceux dont on vient de parler ont écrit en grec; mais Sérénus Sammonicus, qui éprouva la cruauté de Caracalla, nous a laissé quelques vers latins sur la médecine. Zénon de Cypre professa cet art à Alexandrie, dont l'école étoit fort célèbre: il fleurit sous l'empire de Julien, et eut pour disciple le fameux Oribaze. Oribaze naquit à Pergame, selon quelques-uns, et, selon d'autres, à Sardes: il fit d'abord un abrégé assez succinct des ouvrages de Gallien, puis il compila dans soixante-dix livres tout ce qu'il trouva de meilleur dans les plus habiles médecins. Photius fait beaucoup de cas de ce second travail; nous en avons aujourd'hui les cinq premiers livres, avec les vingt-quatrième et vingt-cinquième traduits en latin, de même que le sommaire de l'ouvrage entier distribué en neuf livres, et un autre abrégé de médecine en quatre livres, adressé à Eunape. On met sous le règne

d'Honorius un certain Flavius, à qui saint Jérôme attribue quelques vers latins sur la médecine : cet auteur est peu connu. Paul Éginète, son contemporain, s'est rendu plus célèbre ; il fit un épitome des écrits de Gallien et d'Oribase, et eut, dans des temps postérieurs, son traducteur et ses scholiastes.

Ainsi c'étoient les Grecs qui exerçoient la médecine dans tout l'empire romain, et qui la transmirent aux Arabes vers le commencement du neuvième siècle. Cet art, loin de se perfectionner, empira sous ces nouveaux docteurs : ils le firent rouler sur des raisonnemens généraux, tirés des qualités et du tempérament des quatre humeurs, et sur les traditions des remèdes, qu'ils recevoient sans nul examen : ils y mêlèrent aussi une infinité de superstitions ; car les sciences prennent ordinairement une teinture des mœurs des peuples qui les cultivent. Les plus célèbres de ces médecins arabes furent Razis, Averroès et Avicenne : le premier dédia ses ouvrages à Almanzor. Averroës parut avec éclat à Cordoue en l'année 1140 de l'ère chrétienne. Avicenne vivoit dans le même temps. Thévet le fait roi de Bithinie. Je ne sais sur quoi il se fonde : mais ce ne sont pas les couronnes qui distinguent les savans.

Vers la fin du siècle suivant, des Chinois, qui se trouvoient à la cour de Casan, donnèrent aux Persans quelques leçons de la médecine usitée parmi leurs compatriotes. Les Chinois étoient donc dès-lors grands médecins : l'on peut voir leur méthode et leurs principes dans la Flore Chinoise du P. Boym, jésuite po-

lonois, imprimée à Vienne en Autriche en 1656, et qu'on trouve encore dans le recueil des voyages de Thévenot.

Cependant l'étude de la médecine se renouveloit en Occident : on l'emprunta des Arabes, avec tous les défauts que nous avons remarqués. Cette science ne fut d'abord maniée que par des clercs et des moines, parce qu'il n'y avoit qu'eux de lettrés : ainsi on comptoit parmi les médecins Fulbert, évêque de Chartres; Pierre Lombard, évêque de Paris; Obizo, religieux de Saint-Victor, et Rigord, abbé de Saint-Denis. On peut rapporter à ces temps-là la distinction des médecins d'avec les chirurgiens et les apothicaires; car il n'étoit pas permis aux clercs de répandre le sang, ni de tenir boutique : cette distinction fit que les médecins s'arrêtèrent à la spéculation, et négligèrent les expériences : les universités se formèrent, et la faculté de médecine fut une des principales. L'école de Padoue devint célèbre en Italie. J.-B. de Monté y acquit une si grande réputation, que l'on disoit que l'ame de Gallien étoit passée dans son corps. Bassiano Lando lui succéda dans la chaire de professeur : ils fleurirent l'un et l'autre vers le milieu du seizième siècle; mais, dès le commencement du dix-septieme, Jérôme Mercurial, à l'imitation des anciens, allia la médecine avec les belles-lettres, dans son excellent traité de l'Art Gimnastique.

L'Allemagne eut aussi de fort habiles médecins. Fossé Villic est remarquable par sa *Magirique*. Jean Cornarus, voyant que tous les esprits étoient tournés

à étudier les médecins arabes, fit connoître le premier les médecins grecs, qui, depuis plusieurs siècles, étoient tombés dans l'oubli.

En France, les beaux jours de la médecine commencèrent avec Fernel, illustre nourrisson de l'école de Paris: nul entre les modernes n'a mieux écrit de la nature et des causes des maladies. Jacques Houllier, Jean de Gorris, Antoine Mizaud, Laurent Joubert, si connu par son livre des *Erreurs Populaires*, et Auger Ferrier, se distinguèrent dans cette profession. Ceux qui vinrent après eux commencèrent à secouer le joug des anciens; au lieu de s'en rapporter à l'autorité, et de tenir pour constant tout ce que disoient Gallien et Hypocrate, ils voulurent s'assurer des faits et consulter l'expérience. Ces vastes régions, qui ne sont connues des Européens que depuis trois siècles, donnèrent des remèdes dont les anciens n'entendirent jamais parler, et qui servirent à perfectionner la médecine. On connut de plus que cet art ne pouvoit pas toujours être traité par des principes généraux, mais qu'il varioit nécessairement suivant les différences qui se trouvent dans la constitution de l'air, dans les caractères des habitans des différentes contrées. C'est ce qui a porté à faire d'utiles recherches sur la médecine de certains pays. Thomas Bartholin nous a donné celle des Danois, Pierre Hochskter celle des Anglais, Jean-Christophe Dérébèque celle des Suisses, et M. Erndtel celle des Polonais.

SECTION VII.

Sur l'Anatomie.

L'anatomie met sous les yeux la structure du corps humain, développe toutes ses parties, et enseigne leurs différens usages. Cette science a une origine commune avec la médecine, dont elle est inséparable : ainsi, ceux qui reconnoissent Esculape, roi de Memphis, pour le premier médecin, doivent regarder ce prince comme le premier anatomiste. En effet, les anciens rois d'Egypte, au rapport de Pline, ne dédaignoient pas de disséquer eux-mêmes des corps : dans la suite, les prêtres firent une profession particulière des arts, et ne négligèrent pas l'anatomie. La pratique constante d'embaumer les corps, non-seulement des hommes, mais encore des animaux, presque tous sacrés chez eux, les rendit très-savans dans la construction des corps animés : ce moyen manqua depuis aux Grecs et aux Romains, qui brûloient leurs morts, et se contentoient de conserver leurs cendres : aussi nous ne voyons pas qu'ils fussent bons anatomistes du temps de Gallien, c'est-à-dire sous le règne de Marc-Aurèle; ceux qui vouloient acquérir une connoissance plus parfaite de cette science alloient s'instruire sur les momies dans les écoles d'Alexandrie.

Mais elle étoit encore, pour ainsi dire, au berceau, lors du renouvellement des arts; ce n'est même que depuis environ deux cent cinquante ans que, par une étude assidue, elle est devenue plus exacte, et, par

une suite nécessaire, a rendu la chirurgie plus sûre dans ses opérations. L'anatomie n'a pu se perfectionner sans faire, à chaque pas, de nouvelles découvertes : lé nombre en est trop grand pour les rapporter toutes; une pareille exactitude me feroit sortir des bornes que je me suis prescrites : un exemple me suffit.

Chacun sait que le sang porté par la veine cave se décharge dans la cavité droite du cœur; qu'il passe ensuite dans la veine artérieuse, puis dans la veineuse, et de là dans la cavité gauche du cœur, d'où il s'étend jusqu'aux extrémités du corps par le tronc et les rameaux de la grande artère; cependant, cette admirable mécanique, qui saute aux yeux du moins clairvoyant, étoit absolument ignorée des plus savans hommes de l'antiquité. Je sais que quelques-uns veulent faire honneur de cette connoissance à Aristote; mais je sais aussi qu'avant le seizième siècle, la pratique de tous les médecins dément cette prétention. Ils avoient toutefois assujetti leur art aux principes de ce philosophe. Ceux qui assurent qu'Hypocrate a eu quelque notion de la circulation du sang, sont obligés d'avouer qu'il l'a plutôt devinée que comprise, et qu'il étoit bien éloigné de pouvoir l'expliquer nettement.

Servet entrevit cette vérité, et l'exposa assez clairement dans la préface de la seconde édition du livre qui lui attira son supplice. (Calvin le fit brûler à Genève en 1553.) Soixante ans après Servet, Harvée, anglais, mit dans tout son jour la circulation, et en

développa les principales circonstances : il eut même le bonheur de persuader les plus savans de son temps ; mais, comme il est fâcheux de convenir de ses méprises, quelques médecins ne purent se résoudre à embrasser une opinion qui renversoit toutes leurs idées : ils écrivirent contre le nouveau système. Le célèbre Papin se signala dans cette dispute : il fit tous ses efforts pour opposer son traité de la Diastole du cœur au sentiment qui commençoit à prévaloir : l'école de Paris se laissa même entraîner, et on y soutint des thèses contre la nouvelle doctrine. Les préjugés firent illusion aux plus savans ; Gassendi ne put d'abord s'en défendre. Enfin les ténèbres furent dissipées, et les doutes résolus par la communication du chile avec le sang, laquelle fut en ce temps-là comme démontrée. Gaspard Asellius de Crémone, et fameux anatomiste de Pavie, découvrit les veines qui servent à cette communication : c'est une quatrième espèce de vases mésaraïques ; et dès-lors on leur donna le nom de *veines lactées.*

Le canal thorachique, que M. Pecquet apperçut le premier, fut une nouvelle preuve de la vérité du système de la circulation. Le microscope vint au secours de cette vérité, et la rendit sensible : à l'aide de cet admirable instrument, on vit les parties intégrantes du sang comme autant de globules d'un rouge noirâtre, emportés dans une liqueur claire et transparente, couler rapidement, par les artères, vers la surface du corps d'un poisson, et revenir plus lentement vers le centre par les veines. On détermina la grosseur de ces globules

vingt-cinq mille fois plus petits qu'un grain de sable ; et l'on vit qu'ils étoient composés de six autres qui tournoient autour de leur centre. (Ovservations de M. Leuwenhoeck.)

Cette vérité, bien développée, dévoila toute la mécanique du corps humain, sa nutrition, la source de ses maladies, et fit rejeter le combat des qualités et la différente température des humeurs, que l'on avoit toujours regardés comme les uniques causes de toutes les altérations de notre machine.

Le principe de la circulation ouvrit la voie à plusieurs expériences : on peut mettre de ce nombre la transfusion du sang de l'animal dans le corps de l'homme, sur laquelle on a tant écrit, et l'insertion ou l'inoculation de la petite vérole, méthode qui, ayant passé de la Chine à Constantinople, est heureusement pratiquée en Angleterre. (*Voyez* Journal des Savans, avril 1732.)

Depuis ce temps-là on a pris l'anatomie en détail, et on a étudié avec un soin tout nouveau ses différentes parties. Mrs Willis et Vieussans ont perfectionné la neuvrologie ou description des nerfs. Mrs Petit et Winslow ont fait des observations très-utiles sur les yeux. Les découvertes de M. de Sénac sur la structure et sur les usages du diaphragme, qui avoit été manié par tant d'anatomistes, montrent assez que dans les parties les plus connues, tout n'est pas encore connu. Le cerveau en est un exemple bien remarquable : Silvius et le célèbre M. Sténon ne parlent qu'en doutant de cet organe si essentiel à la vie, et qui se

trouve sujet à des maladies si fréquentes et si dangereuses. Il est plus facile de réfuter l'opinion des anciens sur les ventricules du cerveau, et de combattre le sentiment de Descartes touchant la glande pinéale, que de fixer invinciblement le véritable siége des fonctions de l'ame.

Quoiqu'il n'y ait que le corps humain qu'il nous importe de connoître, l'anatomie des animaux ne nous est pourtant pas indifférente: telle partie dont la structure est confuse dans une espèce se trouve sensible dans une autre; et, si j'ose me servir ici de l'expression d'un bel esprit du dernier siècle (M. de Fontenelle): « L'on diroit que la nature, à force de multiplier et de varier ses ouvrages, ne peut s'empêcher « de trahir quelquefois son secret. » Aristote et Élien, en des temps bien différens, ont écrit l'histoire des animaux; (le premier naquit en la 99e olympiade; le second vivoit sous le règne d'Alexandre Sévère) mais, plus historiens qu'anatomistes, ils n'ont pas assez pénétré dans la configuration intérieure des brutes; ils ont même assez souvent donné dans les fables. Tout le monde sait ce que les anciens racontent du phœnix, de la remore, de la production des macreuses, des poulains, et des perdrix engendrées par le vent; de la salamandre, qui, selon eux, vit dans le feu, et répand un venin très-dangereux.

Les modernes, long-temps séduits par l'autorité des anciens, se sont insensiblement guéris de leurs vieux préjugés. Aldrovande a fait avec succès l'his-

toire des quadrupèdes, Rondelet et Salviani celle des poissons, Belon celle des oiseaux, Rédi celles des insectes; mais l'Académie des Sciences a fait des progrès étonnans dans ce genre d'étude: dès l'année 1676, elle dressa des mémoires pour servir à l'histoire naturelle des animaux, sur des dissections très-exactes. Dans la suite rien n'a échappé aux doctes recherches de ces savans académiciens, et de quelques étrangers. M. de Buffon a donné son histoire naturelle des animaux, et M. Daubenton celle des oiseaux. Ces deux savans avoient été précédés de M. de Réaumur, qui a éclairci en particulier l'histoire des teignes et des guêpes ;(Mém. de l'Académ. de 1710, 1719, 1728) M. Malpighi celle des vers à soie, M. Homberg celles des araignées en 1707. M. Poupart a travaillé sur le *formicaleo* et sur le *formicapulex* en 1704. Le même M. Réaumur a pris pour sa tâche le limaçon et la moule en 1705 ; Bonanni, les huîtres et les pinnes marines; M. Maraldi, les abeilles; M. Geoffroi le jeune, les mouches. Pour juger de l'exacte précision de ces habiles artistes, considérez la description qu'ils font des yeux de cet insecte : ils les représentent comme deux boulets immobiles, couchés autour de la tête de l'animal, et composés d'une multitude prodigieuse de petits cristallins qui sont rangés sur des lignes croisées en forme de treillis; ils vous font remarquer au-dessous, à l'aide du microscope, autant de nerfs optiques qu'il y a de facettes au dehors, et ils en font monter le nombre à plusieurs mille de chaque côté. Si l'on continuoit cet

examen avec le même soin, quelles richesses ne découvriroit-on pas dans l'histoire naturelle !

SECTION VIII.

Sur la Botanique.

Je regarde (dit *Juvénel de Carlancas*) les Israélites comme les premiers botanistes du monde. Rachel croyoit sans doute que la mandragore étoit bonne contre la stérilité, quand elle demandoit à sa sœur avec tant d'empressement celles que Ruben avoit apportées, (Genès. chap. 30). Il ne s'agit point d'examiner si cette opinion étoit fondée; il suffit que l'on connût alors, ou que l'on crût connoître la vertu des plantes. Moïse, par l'ordre de Dieu, jeta dans les eaux de Mara un certain bois qui radoucit l'amertume de ces eaux (*Exod. cap.* 15). Il est inutile de recourir ici au miracle, puisque le sage se sert de cet exemple pour prouver que l'on ne doit pas négliger les remèdes de la médecine, (*Eccl. cap.* 38) et qu'il ajoute que Dieu a fait connoître aux hommes la vertu des plantes. Salomon, dit l'Écriture, traita de tous les arbres, depuis le cèdre jusqu'à l'hysope; (*Reg. lib.* 4, *cap.* 3) la sagesse de ce prince, c'est-à-dire, sa science, surpassoit la sagesse de tous les Orientaux et de tous les Egyptiens : cela prouve que les Égyptiens étoient versés dans la botanique; d'ailleurs étant habiles dans la médecine, auroient-ils pu pratiquer cet art sans la connoissance des simples?

Chez les Grecs, Hipocrate, Cratésias et Aristote,

cultivèrent cette science, ainsi que ceux dont nous avons parlé, comme une partie de la matière médicale. Aristote écrivit deux livres sur les plantes; Théophraste, son disciple, nous a laissé neuf livres de l'histoire des plantes et six livres de leurs causes : cette histoire est un des plus beaux traités de physique de toute l'antiquité; les plus savans d'entre les modernes en ont fait leurs délices. Théodore de Gaza l'a traduite en latin, et Jules Scaliger l'a commentée. Nous avons encore le grand ouvrage de Pedianus Dioscoride sur les simples, né en Sicile dans une petite ville nommée alors Anarbarza. C'étoit un illustre médecin fort chéri de Marc-Antoine et de Cléopâtre. Mais nous avons perdu les six livres de Rufus d'Ephèse, qui vivoit, selon Vossius, du temps de Trajan, et dont les écrits sont cités par Gallien et par quelques autres.

Gallien parut dans le deuxième siècle; Oribase dans le troisième; Paul Œgine et Æsius dans le quatrième; puis dans les huitième et treizième siècles, les médecins arabes, tels que Sérapion, Rhazès, Avicennes, Messué, Averrhoës et Abentitar.

Le seizième siècle est l'époque des premiers fondemens de la botanique; dans ce temps,on commença à la distinguer de la médecine.

C'est aux Allemands que nous devons le renouvellement de l'étude de la botanique: on compte Gesner en 1520, qui eut une grande réputation, et Léonard Fuchsius s'y rendit si célèbre, que les plus grands princes de l'Europe l'honorèrent de leurs faveurs et

de leur estime. L'empereur Charles-Quint l'anoblit; et Cosme, duc de Toscane, pour l'attirer dans ses états, lui offrit six cents écus d'appointemens. L'exemple de Fuchsius excita les Italiens et les Français à s'attacher à cette partie de la médecine.

André Matthiole de Sienne fit des commentaires sur Dioscoride avec beaucoup de politesse, de jugement et d'industrie. Adam Lonior étoit contemporain. Dodonæus ou Dodonée de Malines, professeur à Leipsick, mit plus d'ordre dans son histoire des plantes que tous ceux qui avoient écrit avant lui sur cette matière. Les fréquens voyages que l'on fit en Amérique, et dans d'autres pays peu connus avant la fin du quinzième siècle, enrichirent la botanique par les nouvelles plantes, que l'on distribua en différentes classes. Pison apporta du Brésil une connoissance exacte des simples de cette contrée. J. Hernandez donna une notice des plantes du Mexique. Les Indiens du Pérou enseignèrent aux Européens les propriétés de l'écorce du *quinquina*, qui croît dans leur pays. Ceux de Cayenne nous ont montré l'usage du *Simarouba* contre la dyssenterie : les habitans des Moluques nous ont donné dans leur *Mangoustan* un excellent spécifique pour la même maladie.

Jacques Dalechamp, né à Caen, en Normandie, entreprit aussi une histoire générale des plantes.

En 1526, naquit à Arras Charles de l'Écluse; Clusius parcourut presque toute l'Europe, et eut la réputation du plus grand botaniste de son temps. Vint ensuite Lobel, qui lui fut inférieur; puis Guillaume

Turner, en 1551, donna une histoire des plantes d'Angleterre.

Vinrent ensuite Pierre Belon; Melchior Grielcindissus, prussien, Léonard Rourolfe, Commerarius, etc.

Les deux frères, Jean et Gaspard Bauchin, originaires d'Amiens.

Enfin, Cæsalpin tenta le premier de classer les plantes, et enfanta un système complet; son livre parut en 1583.

Dans le seizième siècle, parurent Jean Pona, natif de Vérone, en 1617;

Jacques Zanoni, publia son ouvrage en 1652;

François Hermandez, publia son ouvrage en 1628.

Jacques Parkins, en 1640;

Jean Jonnston;

Jacob Cornutus;

Guillaume Pison;

Henri Rhéede;

Ray, qui naquit en Angleterre en 1626, dans le comté d'Essex, forma un second système.

Morisson, médecin Écossais, fut l'auteur d'un troisième système.

Paul Hermann, natif de Hall en Saxe, fut l'auteur d'un quatrième système.

Rivin, contemporain de Ray, qui vécut à Leipsick, en composa un cinquième.

Enfin, en 1694, six ans avant son voyage en Orient, Tournefort publia ses élémens de botanique en trois volumes in-8°, où il donna un sixième système, qui l'emporta sur tous les autres; il est si simple et si

commode, qu'il sera toujours approuvé de tous les physiciens : tout s'y réduit à quatorze classes, fixées par autant de figures de fleurs, qui comprennent 673 genres déterminés par les fleurs et par les fruits pris ensemble, et qui se subdivisent en 8846 espèces de plantes, que caractérisent les différences, ou de la racine, ou de la tige, ou des feuilles. Les nouvelles plantes que M. de Tournefort apporta d'Orient en 1702, au nombre de 1356, se rangèrent d'elles-mêmes, pour la plupart, sous les divers genres qu'il avoit établis : il ne fut obligé d'en créer que vingt-cinq pour les autres, sans aucune augmentation de classes.

Dans le dix-septième siècle, le goût de la botanique se répandit universellement, et l'on vit paroître une foule de savans qui ajoutèrent de nouvelles connoissances à celles déjà acquises; mais ils suivoient tous la méthode de Tournefort.

En 1735, parurent les premiers ouvrages du célèbre Linnée, médecin suédois et professeur de botanique à Upsal. Sa profonde érudition, son génie inventif et observateur, et son étonnante sagacité, l'ont fait regarder comme le premier botaniste de son temps. Il publia son système sexuel. Cette septième classification fut adoptée et préférée universellement.

Haller de Suisse, et Adrien Vanroyen, professeur de Leyde et successeur de Boerhaave, publièrent tous deux une méthode. Celle du dernier a sur le système de Linnée l'avantage de conserver beaucoup plus le rapport naturel des plantes : ils étoient tous deux ses contemporains.

Adamson a aussi composé une nouvelle méthode, dans un ouvrage qu'il publia en 1763, intitulé *Famille des Plantes*.

Enfin, Antoine-Laurent Jussieu, démonstrateur au Jardin des Plantes, inventa une nouvelle méthode de classer les plantes, qui a été adoptée et perfectionnée par M. Le Monnier, qui s'en servoit pour ses démonstrations.

Le but de la botanique est moins de favoriser la curiosité que d'appliquer les simples à la guérison des maladies; mais les botanistes seroient poussés à bout, et leur art deviendroit inutile pour la pratique, s'il leur falloit connoître ce nombre prodigieux de plantes qui sont répandues dans les quatre parties du monde. Il est digne de la providence de donner à chaque contrée des remèdes aux maladies qui y sont ordinaires. C'est l'effet de l'ingratitude des hommes de mépriser leurs propres richesses pour en aller chercher d'étrangères: ainsi on peut dire avec vérité que la perfection de la botanique consiste à faire rentrer les hommes dans l'ordre établi à cet égard par le Créateur, et à leur apprendre à se contenter des plantes qui croissent sous leurs yeux, et qu'ils foulent aux pieds: l'illustre Tournefort l'a fait pour la botanique de Paris en 1698, et le fameux Heister est entré dans ses vues par rapport à la botanique allemande en 1730.

Ne craignons pas de réduire cette science à des bornes trop étroites: une seule plante suffit pour étaler la toute-puissance de Dieu, et pour exercer les savans pendant des siècles entiers. Concevez, si vous

le pouvez, que dans la graine du premier arbre d'une certaine espèce toute sa postérité future se trouva renfermée : suivez le mouvement des sucs de la terre dans le développement des germes, et dans la nutrition des plantes; soyez attentif à cette admirable mécanique, qui, à l'aide de la chaleur, fait entrer ces sucs dans les vaisseaux de la racine, les fait passer, de vésicule en vésicule, dans le corps de la tige; et, après les avoir élevés jusqu'au haut par les vaisseaux, et par les moelles qui sont au cœur du bois, les fait descendre en partie par la circulation; prenez le fruit d'un arbre, une poire, par exemple, distinguez dans la peau qui l'environne ses quatre enveloppes; déterminez, s'il est possible, les usages particuliers de chacun de ses tégumens, et vous serez contraint d'avouer qu'il est infiniment plus utile de borner ses connoissances, et de les approfondir, que de les multiplier par une curiosité inquiète.

Principes de la végétation, par Rozier.

L'eau, le feu, l'air et la terre concourent à la végétation. L'eau est son véhicule, le feu son moteur, l'air son agent, la terre la matrice dans laquelle elle s'opère.

Influence de la terre. Plus les végétaux ont existé long-temps, plus ils fournissent de principes terreux dans leur composition.

Influence de l'air. Les végétaux meurent dans la machine pneumatique.

Influence de l'eau. Plusieurs plantes végètent dans l'eau pure. Sans humidité point de végétation.

Influence de la chaleur. M. de Jussieu a remarqué que, sous les mêmes parallèles du globe, soit en comparant chacun des deux continens avec lui-même, soit en comparant l'un avec l'autre, on retrouve une partie des mêmes plantes ; comme on en a des preuves à l'égard des environs de Pékin, comparés aux environs de Paris ; à l'égard de l'île de France en Afrique, comparée avec l'île Saint-Domingue en Amérique ; à l'égard du Canada, situé au nord de cette partie du monde et du détroit de Magellan, qui est à la même distance, dans l'hémisphère austral.

Influence de la lumière. Les végétaux, croissant dans l'obscurité, pâlissent et perdent leurs couleurs naturelles, et, sans chaleur, la végétation est nulle.

Toutes les plantes s'inclinent vers la lumière, et plus elles ont de facilité à pousser leurs tiges en dehors, plus elles sont portées à faire ce mouvement de mutation. Cela est sensible dans les bois ; de telle manière que l'on place une plante, elle se tournera vers la lumière : lorsqu'elles sont privées de lumière, elles s'étiolent, c'est-à-dire, deviennent plus alongées, plus grêles, et finissent par mourir.

Parties des végétaux.

Racines. La partie par où les arbres et les autres plantes tiennent à la terre, et en tirent la plus grande partie de leur nourriture.

Pivotantes, qui s'enfoncent perpendiculairement en terre.

Traçantes, qui jettent leurs racines à la surface de la terre à peu de profondeur.

Tiges. La partie de l'arbre qui a une certaine hauteur, sort de la terre et pousse des branches ou des feuilles. Elles sont *droites* ou *verticales*, *rampantes* ou *penchées.*

De même qu'on cultive les plantes principalement pour leurs racines, tels que le *salsifi*, la *rave*, le *radix*, la *betterave*, la *pomme de terre*, etc. On en cultive aussi pour leur tige. C'est la tige naissante de l'*asperge*, qu'on mange : on sait que celle du *chanvre*, du *lin*, de la *grande ortie*, contiennent un fil d'un grand usage.

Feuilles. Partie de la plante qui en garnit les tiges et les rameaux, presque toujours vertes, quelquefois rouges, tels que la bette et le chou rouge. Elles sont absolument nécessaires aux végétaux ; ceux qui n'en ont pas ont des tiges molles, ou d'autres parties, pour remplir les mêmes fonctions.

La fleuraison et la fructification des arbres languissent, si leurs feuilles sont rongées par des insectes.

Les plantes transpirent : MM. Hallès, Duhamel, Bormet, et d'autres l'ont prouvé.

Les arrosemens qui se font sur les feuilles sont plus avantageux que ceux qui se font au bas des tiges. Les boutons ne peuvent pomper que par les feuilles l'humidité qui les fait croître, puisqu'ils n'ont pas de racines.

On compte un grand nombre de plantes cultivées uniquement, en parties, pour leurs feuilles; tels que l'*indigo* et le *tabac*. Dans le *chou*, c'est le milieu des feuilles qu'on recherche; dans le *brocalis*, c'est l'extrémité, et, dans le cardon, c'est la base.

Les fleurs. Production des végétaux, qui contient les parties de la fructification. Elles sont composées d'un calice, de la corolle, des pétales, du pistil et des étamines.

Le calice est l'évasement de l'extrémité des branches ou des queues qui portent les fleurs. La plupart des calices sont de couleur verte.

La corolle est l'enceinte intérieure ou le tégument intérieur de la fleur, que l'on compare à une petite couronne, tant à cause de sa forme que de son éclat: elle est formée d'un ou de plusieurs pétales.

Les pétales sont les feuilles des fleurs.

Les deux dernières parties, le pistil et les étamines, sont les vraies parties sexuelles; car le pistil représente les organes femelles des animaux, et les étamines les organes mâles.

Le pistil est la partie d'une fleur qui en occupe ordinairement le centre, et dans laquelle communément est renfermée la graine ou semence.

Le pistil se divise en trois parties: l'ovaire, qui contient les rudimens de l'organisation; le style, qui est un tuyau qui surmonte l'ovaire; et le stigmate, qui est l'orifice de ce tuyau.

Les étamines sont de petits filets qui s'élèvent du

centre de la fleur, et qui portent des sommets, d'où sort une poussière qui fait germer les graines.

Si on coupe les étamines avant leur maturité, la plante ne fructifie pas ou donne des plantes inféconds. Un individu femelle ne porte point de fruit, à moins que dans le voisinage il n'y ait un individu mâle.

Si on retranche les pistils, la fructification est dérangée.

Les fleurs qui réunissent le pistil et les étamines sont hermaphrodites.

Le *sainfoin*, les *pois*, la *sanve*, en herbe, se récoltent pour les bestiaux au temps de leur fleuraison.

Il se cultive des plantes dont les fleurs entières ou des parties de fleurs sont à l'usage de l'homme. On emploie les boutons de la *câpre* et de la *capucine*, les calices écailleux de l'*artichaut*, les pétales du *carthame* ou *safranum*, les pistils du safran.

Les fleurs doubles sont dans la nature, mais les fleurs pleines sont des monstres.

Fruits. Les botanistes étendent ce terme jusqu'à tout ce qui résulte de l'effet des organes sexuels. Ainsi ils disent : le fruit du *blé*, de l'*avoine*, etc. Les agriculteurs appellent ces sortes de fruits graines.

Sève, est l'humeur qui se répand par tout l'arbre, par toute la plante, et qui lui fait pousser des fleurs, des feuilles, de nouveaux bois. Deux points sont à considérer : 1° son existence, 2° sa manière d'exister.

Le premier n'est pas douteux ; pour le second, il

s'élève une grande question parmi les physiciens; savoir, si les différentes qualités de la sève sont dues aux différens sucs que les racines pompent, ou aux modifications que ces sucs éprouvent dans les végétaux.

Il faut admettre les deux causes réunies. Une remarque qui a échappé à beaucoup de physiciens, et peut-être à tous, c'est qu'une pêche venue sur un amandier, se distingue d'une pêche venue sur prunier, et ainsi des autres fruits greffés. Il y a plus, un prunier, ou tout autre arbre, soit qu'on le greffe, soit qu'on ne le greffe pas, produit des fruits de qualités différentes, selon les terrains et engrais qu'on y met.

Quelques botanistes divisent les plantes en cinq familles principales:

1° Plantes graminées;

2° Plantes légumineuses ou papillonnacées;

3° Plantes ombellifères;

4° Plantes à fleurs cruciformes, ou tétradinamie;

5° Plantes à fleurs composées, ou singénésie.

Plantes graminées. Se distinguent par les racines, les tiges noueuses et les feuilles.

Les gramens ont les racines fibreuses; elles ont la consistance d'un paquet de cordes; leurs tiges sont nouées et creusées comme la paille du blé; leurs feuilles sont très-longues, étroites, pyramidales, et se terminent en pointes.

Les têtes ou les épis, dans quelques uns d'eux, sont épais et serrés exactement comme ceux du froment

et de l'orge; d'autres sont plus lâches et plus ouverts, et ressemblent à ceux de l'avoine. Les premiers s'appellent particulièrement épis, et les seconds panicules. Les uns et les autres sont formés d'un certain nombre de gousses, qui sont proprement les fleurs, et chacune de ces fleurs est remplacée par une semence unique. Ouvrez, par exemple, des épis de froment, vous trouverez chaque grain couché séparément dans une gousse écailleuse, qui faisoit une partie de l'épi ou du panicule avant que la semence fût formée; cette gousse étoit alors une fleur. Je ne veux pas dire une fleur d'une couleur vive et brillante; mais une réunion de deux ou trois écailles, auxquelles tenoient les fils couronnés d'un petit chaperon blanc. Peu après que les épis de blé auront paru, vous trouverez leurs fleurs ouvertes, et laissant sortir ces sommités blanchâtres. Telle est la structure des têtes fleuries de toutes les familles des graminées.

Les barbes sont des soies ou des pointes qui sortent de l'extrémité de la gousse. La plupart des gramens en ont quelques-unes; mais ces barbes sont beaucoup plus longues dans certaines espèces, et donnent au champ entier une apparence de duvet de soie, surtout lorsque le vent fait ondoyer les plantes.

Le riz, le blé d'Inde, les cannes et les roseaux, depuis les cannes à sucre et les bamboux, des tropiques jusqu'aux roseaux communs de nos fossés, les différentes sortes de joncs, en latin *carex*, entrent dans cette famille. Le vert gazon qui couvre de lui-même les sols fertiles de toutes les régions du globe,

est principalement composé de diverses espèces de graminées; ces plantes forment ce tapis vert étendu sur la terre, et contribuent plus à l'embellissement de la nature et au bien-être des hommes, qu'aucune autre classe des végétaux de la création.

Plantes légumineuses ou papillonacées. Se distinguent par les fleurs qui ressemblent aux ailes du papillon.

Soit pris pour exemple la fleur d'une féve et celle d'un pois. Vous voyez d'abord un large pétale, (les pétales sont les feuilles des fleurs) qui se tient droit, avec un appendice qui penche en arrière, et qu'on nomme l'étendard; de chaque côté, deux plus étroits, qu'on appelle les ailes; enfin le dessous de la fleur, qui forme un creux ressemblant à un bateau, et qui se nomme la quille dans quelques espèces; cependant il est divisé dans le milieu, comme le seroit un bateau fendu en deux. Toutes ces parties ont des griffes qui les réunissent en un tube, qui a la forme d'un calice ou d'une coupe de fleurs. Vous observez que ce tube est plus long dans la féve que dans le pois, et que les proportions des autres parties sont un peu différentes; mais les deux fleurs renferment les mêmes parties.

Le bateau renferme les filamens, et le pistil qui appartient à toutes les fleurs: pour les appercevoir, ôtez doucement la quille, vous verrez un certain nombre de filamens réunis ensemble, et formant entr'eux un tube arrondi, ou cylindre creux, d'où sort un fil crochu, qui est le pistil. Ouvrez ce cylindre avec une épingle, et vous verrez la cosse qui contient la semence.

Quand la fleur tombe, cette enveloppe de la semence grossit de plus en plus, et, se durcissant à mesure que celle-ci mûrit, elle devient noire, ridée, puis elle éclate, et répandroit les semences, si l'on n'avoit soin de les recueillir.

Ouvrez une cosse, vous voyez qu'elle est composée de deux écailles, et que toutes les semences sont attachées à un côté de la gousse, mais alternativement sur chaque écaille. C'est de même dans toutes les cosses de fleurs papillonacées; c'est la structure générale d'un grand nombre d'espèces de plantes utiles, appelées légumineuses. Dans ce pays, la plus grande partie de ces plantes sont herbacées, et quelques-unes sont des arbustes; mais, dans les pays chauds, ce sont souvent de grands arbres. Quelques-unes des plantes légumineuses procurent à l'homme et au bétail une excellente nourriture; on nomme leur gousse légume.

Dans ce genre, nous mangeons des féves, des pois, des haricots, des lentilles, et des lupins, qui sont encore de cette classe, ainsi que bien d'autres productions assez semblables; toutes les espèces de trèfles si utiles pour la nourriture des bestiaux, appartiennent à cette famille, de même que les vesces, les sainfoins et les luzernes, qu'on emploie au même usage. Ce sont les plantes usuelles, connues en agriculture sous la dénomination impropre de foins artificiels.

Quelques-unes d'entre les légumineuses sont foibles, et ne peuvent se soutenir d'elles-mêmes; aussi sont-elles pourvues de vrilles, au moyen desquelles elles embrassent les plantes voisines, et les enveloppent. Tels

sont les pois de jardin et leurs ramures. Quelques espèces de vesces s'étendent de cette manière sur les haies, et les décorent de leurs longs faisceaux de fleurs bleues ou purpurines.

Quelques-unes de nos plantes papillonacées se changent quelquefois d'elles-mêmes; le gênet épineux est du nombre, il se change en gênet commun, grande plante sans épine, qui a de larges fleurs, et qui dans quelques endroits est aussi abondant que le gênet commun.

Le citise des Alpes qui fleurit de bonne heure, d'où pendent en quantité des faisceaux de fleurs jaunes, qui, entremêlées avec le lilas pourpre, sont du plus bel effet.

Le faux acacia, la réglisse et le tamarin sont encore de cette famille. La réglisse, dont les racines sont si douces, croît spontanément dans les pays chauds, principalement en Espagne. Le tamarin est un grand arbre étendu, qui croît en Amérique. Il est remarquable par son bel ombrage, et l'on fait cas de la pulpe [1] acide et rafraîchissante de ses semences; on les conserve dans le sucre, et c'est ainsi qu'on les envoie.

Ainsi les caractères distinctifs de cette famille sont l'étendard, les deux ailes, et la quille. La quille s'ouvre quelquefois en deux, et alors elle forme un cinquième pétale irrégulier; les filets sont généralement au nombre de dix, dont un demeure séparé des autres; le pistil

[1] Pulpe, substance médullaire ou charnue, des fruits et des légumes.

simple se termine en un cône. Une autre circonstance, commune à la plupart des individus de cette famille, c'est d'avoir les feuilles ailées ou pennées, c'est-à-dire, opposées l'une à l'autre sur la tige du milieu; vous voyez cette structure dans les feuilles de féves; mais, dans les trèfles, il y a seulement deux feuilles opposées et une terminante, doù vient leur nom de trèfle ou *trifolium*.

Plantes ombellifères. Se distinguent par les tiges des fleurs divisées en cinq rayons ou ombelles.

Cette famille, dont le suc est tout à-la-fois médicinal et vénéneux, mérite bien d'être observée. Prenons pour exemple la ciguë. Vous voyez sa grande tige creuse, qui se divise en plusieurs branches, de chacune desquelles sortent, dans le même point, des pédicules divergens, qui sont la tige particulière des fleurs; vous voyez que ces pédicules sont comme les rayons d'un cercle ou d'une roue, ou comme les bâtons d'un parasol. On les appelle ombelles, d'un nom qui a la même signification. Suivez une de ces ombelles, vous verrez que chaque bâton ou rayon se termine par une autre ombelle, garnie de petites tiges, qui chacune portent une petite fleur, qui est divisée en cinq pétales et garnie de cinq filamens ou étamines et de deux pistils dans le milieu. Aux pistils succède une espèce de fruit composé de deux semences jumelles, jointes dans le milieu; (cela s'apperçoit quand la fleur est passée) séparez ces deux semences, et chacune produira une plante.

La feuille qui, en apparence, ressemble à plusieurs

réunies, n'est proprement qu'une seule feuille, divisée et découpée en un grand nombre de portions. De la demi-côte sortent plusieurs petites feuilles opposées l'une à l'autre de chaque côté, et des côtés de chacune il en sort d'autres qui sont aussi divisées; on les appelle feuilles deux ou trois fois pennées, et la plupart des plantes ombellifères, si ce n'est toutes, ont des feuilles de cette espèce.

La tige de la ciguë est singulièrement tachée, c'est une des marques qui la font reconnoître, ainsi que son odeur.

Dans cette famille entrent :

Le persil, les carottes, les navets, le fenouil, le céleri, la coriandre, la carotte sauvage, l'anis, l'angélique, le cumin, l'*assa fœtida*, la noix de terre, le poison des vaches, etc.

Le caractère général de la classe des ombellifères est que les tiges des fleurs sont divisées en cinq rayons ou ombelles, qui se subdivisent en plusieurs autres; et chaque petite tige se termine par une fleur de cinq pétales et deux pistils, auxquels succèdent deux semences jumelles.

Il y a une espèce de ciguë qui croît dans l'eau, et qui est plus active : on la nomme aquatique. Une autre espèce est une grande plante qui croît dans les fossés, avec des feuilles semblables à celles du céleri : on l'appelle ciguë distillante. Une autre enfin, commune dans les terrains secs, se distingue par des feuilles moins divisées que celles des plantes de cette famille; on l'appelle poison des vaches. Chez quelques-unes de ces

plantes, le poison est dans les feuilles; chez d'autres il est dans les racines : Son effet est de causer des vertiges et la stupidité ou le délire, et de donner des maladies violentes. Les Athéniens mettoient à mort les criminels, en leur faisant boire le jus d'une espèce de ciguë qui croissoit dans leur pays; c'est ce qu'on voit dans la vie de Socrate: cet excellent philosophe périt de cette manière.

Dans ce pays on la recueille pour les apothicaires, parce que, prise à petite dose, elle est un reméde. (Certaines racines des plus vénéneuses cessent d'être malfaisantes quand elles sont cuites dans l'eau.)

Plantes à fleurs cruciformes ou tétradynamie. Se distinguent par les quatre pétales, placés en croix.

Cette classe très-nombreuse a quatre pétales étendus et aplatis, qui sont opposés l'un à l'autre, ou placés en forme de croix; c'est de cette circonstance que les fleurs ont été appelées cruciformes. Comme la plupart des fleurs de cette espèce ont leurs semences dans des gousses, on les appelle aussi plantes silliqueuses, *de siliqua*, qui est le mot latin qui signifie une gousse.

Soit pris pour exemple la fleur du turneps, ou du chou. Effeuillez les pétales un par un, vous verrez qu'ils sont attachés par de longues griffes dans le calice de la fleur : comptez les filamens, vous en trouverez six, dont deux sont plus courts que les autres. C'est d'après cette circonstance que Linnæus a fait de toute cette famille une classe particulière, qu'il a appelée *tetradynamia*, mot dérivé du grec, et qui indique

quatre pouvoirs, ou le pouvoir de quatre, comme si les quatre étamines les plus longues étoient plus parfaites et plus efficaces que les deux plus courtes, ce que cependant nous ignorons. Cette différence de longueur entre quatre étamines et les deux autres se remarque dans la plupart des plantes de ce genre, mais non dans toutes : cependant elles ont d'autres ressemblances assez marquées pour devoir être rangées en une seule et même famille ; aussi tous les botanistes en sont-ils d'accord. Ces fleurs ont, comme on l'a dit quatre pétales placés en croix ; les calices consistent aussi en quatre feuilles oblongues et creuses ; il y a un seul pistil fixé sur l'embryon de la semence, qui, en se développant, devient une gousse longue, ou courte et ronde, qu'on appelle bourse ; la gousse a deux valvules, ou ouvertures externes, avec une séparation entre deux ; les semences sont petites et rondes, attachées alternativement aux deux jointures des valvules.

Presque toutes ces plantes ont un goût piquant, et exhalent par leurs feuilles une odeur désagréable, sur-tout quand elles sèchent. Un champ de turneps a de l'odeur, elle n'est ni bonne ni mauvaise ; celle du chou, qui est de cette classe, est désagréable d'une manière sensible.. Cependant les fleurs de presque toutes les plantes de la famille sont odoriférantes, quelques-unes même ont un parfum très-agréable, telles sont les violettes et les giroflées.

Les autres plantes de cette famille sont le cresson, la moutarde, le tabouret de haie, la roquette, les navets, le colza : de cette dernière on extrait une huile

grasse qui n'a point de goût, en la faisant passer sous le pressoir; l'herbe au scorbut, les raiforts, etc.; les diverses variétés du chou, comme chou blanc, chou rouge, chou brocoli, chou-fleurs; la moutarde sauvage, la bourse à pasteur, le tabouret, la drave, etc. la plante lunaire, etc.

Vous ne pouvez méconnoître cette classe, si vous remarquez les six étamines, un seul pistil se changeant ou en une longue silique, ou en une bourse ronde qui contient les semences; sa fleur a quatre pétales opposés, dans un calice à quatre feuilles.

Plantes à fleurs composées ou singénesie. Se reconnoissent par la réunion des sommets des étamines, et par le siége ou coussin au fond de la fleur sur lequel reposent tous les fleurons.

Soit pris pour exemple une dent de lion en fleur, une tête de chardon, ou une marguerite; si vous détachez de la dent de lion une semence que les enfants appellent plume, et que vous l'examiniez au travers de la loupe, à l'extrémité inférieure, vous verrez la semence semblable à la pointe d'un dard; il en sort une hampe mince et velue, couronnée par une plume étendue. Vous voyez là une flèche fabriquée par la nature, faite pour faire voler la semence au gré du vent. (Il en est de même du seneçon et du chardon.)

Si vous examinez de près les trois fleurs proposées, vous verrez qu'elles ne sont autre chose que la réunion d'un grand nombre de petites fleurs, enfermées dans une coupe commune: cette coupe est formée par des



écailles couchées les unes sur les autres, comme les tuiles d'un toit.

Les fleurons ne sont pas tous d'une forme semblable ; dans les dents de lion, c'est un tube, du bout duquel le filet sort comme une espèce de langue. Dans les chardons, les fleurons sont disposés en entonnoir ; dans les marguerites, ceux du centre, qui forment ce qu'on appelle le disque, sont tubulés, tandis que ceux de la circonférence sont comme des rubans, et disposés en rayons ; et c'est de la que les fleurs de cette sorte se nomment radiées.

En prenant la loupe et examinant les fleurons séparément ; vous remarquerez qu'il y a cinq étamines qui s'unissent en un tube, au travers duquel passe le pistil, qui, à sa sommité est partagé en deux lanières recourbées en arrière. C'est de cette réunion des sommets des étamines, croissant et fécondant ensemble, que Linnée a pris le caractère distinctif de la classe entière. Il l'a nommée *Syngénésie*, de deux mots grecs qui expriment cette réunion : vous observerez en outre que tous les fleurons reposent sur un siége ou un réceptacle au fond de la fleur ; c'est le coussin que vous voyez sur la tige de la dent de lion, quand vous en avez soufflé les semences, et c'est de là qu'elles s'envolent une à une pour aller faire naître ailleurs une plante parfaite. Telle est la structure générale des fleurs composées, dans lesquelles entrent la bardane, le chardon, le mille-feuille, la chicorée, la camomille sauvage, l'œil de bœuf, etc.

Plusieurs de ces plantes sont utiles à l'homme de dif-

férentes manières. Quelques-unes, qui ont un jus laiteux et amer, sont employées en médecine, et servent à purifier le sang et fondre les obstructions; la dent de lion, la chicorée, le laiteron, sont de ce nombre. D'autres sont amères et aromatiques, comme la camomille, l'absynthe, la matricaire; elles sont connues pour fortifier l'estomac et chasser les vers. Les principaux ingrédiens de la salade, la laitue et la chicorée blanche, sont aussi de cette classe. L'artichaut, forme encore un article de nourriture assez singulier; la partie qu'on mange et qu'on appelle le *cœur*, est le réceptacle de la fleur, sur lequel la bourre ou les semences avec leurs plumes sont implantées; on dit que quelques-unes des grandes espèces de chardons peuvent être apprêtées et mangées de la même manière: l'artichaut de Jérusalem, qui est la racine d'une espèce de tournesol, quand elle est bouillie, ressemble beaucoup à nos artichauts. Sur le tout cependant, il n'y a qu'une bien petite partie des plantes de cette classe qui soit employée à la nourriture.

Plusieurs fleurs de jardin lui appartiennent, et principalement celles d'automne. Les tournesols, les asters, les reines marguerites, les verges d'or, les chrisanthêmes. Il y a très-peu de fleurs de cette classe qui aient une odeur agréable, et leur forme ne l'est pas non plus infiniment; mais elles brillent par leurs couleurs, et figurent très-bien dans les jardins après que celles du printemps et de l'été sont passées.

SECTION IX.

Sur la Sculpture, ou l'art de tailler quelque figure, quelque image de pierre, de marbre, de bois, de métal, etc.

ÉGYPTIENS.

La sculpture, destinée à perpétuer la mémoire des grands hommes, a pris naissance chez les Égyptiens; c'étoit le plus reconnoissant de tous les peuples; leur gratitude s'étendoit sur les princes bienfaisans : ils trouvoient beau d'en conserver soigneusement le souvenir; suivant ce principe, ils dressèrent dans les premiers temps deux statues colossales, l'une à Mœris, l'autre à la reine son épouse, placées sur deux trônes portés par deux pyramides, et qui, s'élevant de trois cents pieds ou 97 mètres 4 palmes 5 doigts, au milieu d'un lac, occupoient sous les eaux un pareil espace. (Bossuet, Hist. univ.) Voilà, je crois, l'origine des colosses que la sagesse des Égyptiens a inventés, et dont on a souvent abusé dans la suite.

Mais c'est dans la justesse des proportions que les sculpteurs égyptiens ont principalement excellé : ils portèrent si loin cette justesse, qu'après avoir taillé séparement toutes les pierres qui devoient former une statue, ces pièces détachées, et qui bien souvent n'étoient pas d'une seule main, étant réunies, faisoient un tout parfait. (Séthos, additions.)

Le soin qu'ils apportèrent à cultiver cette partie de l'art, si importante et si essentielle, leur fit sans doute négliger ce que nous admirons de fin et de délicat

dans les ouvrages des Grecs : en effet, les bas reliefs qu'on voit encore sur les anciens bâtimens de l'Égypte, les figures qui ornent les obélisques, et ses momies n'ont rien de recherché : s'il s'y rencontre quelquefois des sphynx d'une beauté singulière, on les doit à des étrangers; ou, s'ils ont été faits par des Égyptiens, il faut que la sculpture ait été perfectionnée dans les derniers temps de leur empire.

ISRAÉLITES.

Les Iraélites n'ignoroient pas cet art : il étoit même fort ancien chez eux, et chez les peuples leurs voisins : les preuves tombent sous la main en mille endroits de l'Écriture : les idoles de Laban que Rachel enleva, celles de Bel et de Dagon, le Veau-d'or, le Serpent d'airain, les Chérubins de l'arche, etc. ces figures, dira-t-on, étoient de fonte; mais qui ne sait que l'art de modéler qu'enseigne la sculpture est le fondement de l'art de fondre les métaux?

GRECS.

Les Grecs, si l'on s'en rapporte à leur témoignage, sont les inventeurs de la sculpture : ils l'attribuent à un certain Dibutadis, dont la fille donna commencement à la peinture, en traçant l'image de son amant sur l'ombre que la lumière d'une lampe marquoit contre une muraille. Ceux qui embrassent ce sentiment sont inexcusables de donner l'air de fable à un fait qui peut trouver sa vérité dans l'histoire.

On peut croire que Dibutadis étoit potier, de même qu'Idéocus et Théodore de Samos, plus anciens,

selon quelques-uns, que Dibutadis. Il est du moins constant que Calcostène athénien, Démophile et Gorsanus, travailloient de terre; et, si l'on considère que tous les arts ont eu de foibles commencemens, on n'aura nulle peine à croire que les figures de terre cuite ont précédé celles de pierre ou de métal.

LACÉDÉMONIENS.

Plutarque nous apprend que les Lacédémoniens sont les premiers qui aient employé le bois à faire des statues; et c'est ici qu'on trouve une nouvelle preuve de la grossiéreté de cet art dans son origine : ils s'en servirent d'abord pour représenter Castor et Pollux, ces deux frères jumeaux qu'ils avoient en grande vénération; mais ils n'y cherchèrent pas d'autre façon que de poser debout deux poutres liées l'une à l'autre par un bois de traverse; c'étoient là leurs fameuses *docanes*, l'un des principaux objets de leur culte.

Dédale fit sortir la sculpture de cet état d'enfance : il apprit aux Grecs à faire quelque chose de moins imparfait; à son retour d'Égypte, où il s'étoit formé le goût, il dressa les artisans de la Grèce à imiter dans leurs statues l'attitude d'un homme qui est en action et en mouvement. Dédale n'en demeura pas là : il fit en bois une Vénus qui se remuoit : nouvelle merveille, dont tout l'artifice venoit du mercure que l'ouvrier avoit versé dans la figure, et qui causoit tout le jeu; cependant ces bonnes gens, persuadés par là de la présence de la divinité, et voulant empêcher leurs dieux de s'échapper et de quitter leurs temples,

s'avisèrent d'un stratagême assez plaisant : ce fut d'enchaîner les statues auxquelles le sculpteur avoit donné le plus d'action ; aussi étoient-ce les plus belles, et celles qui, au rapport de Platon, se vendoient plus chèrement.

Cet art étoit néanmoins assez imparfait, et il n'y avoit point alors d'autre école où l'on pût s'en instruire à fond que l'Égypte ; ce fut donc là que Teleclès, et Théodore, fils de Rœcus, puisèrent les connoissances qui manquoient à leurs compatriotes : ces deux statuaires firent à Samos l'Apollon Pythien, dont parle Diodore ; cette figure, admirable pour la justesse des proportions, fut comme le crépuscule de cette vive lumière qui éclaira depuis la sculpture, du temps de Périclès. Phydias, athénien, qui vint alors, surpassa tous ceux qui avoient paru avant lui ; artisan habile, soit qu'il travaillât de marbre ou d'ivoire, soit qu'il employât les métaux, comme dans la statue d'or de Minerve, si célèbre dans l'antiquité.

En ce temps-là les exercices qui étoient en honneur chez les Grecs avoient été portés au plus haut point de perfection. Comme ils fortifioient les corps et les rendoient mieux conformés qu'ils ne le sont aujourd'hui, ils mirent les sculpteurs à portée d'étudier le nu, et leur fournirent d'excellens modèles ; ainsi il n'y a pas lieu de s'étonner des progrès prompts et subits que fit alors la sculpture, et du grand nombre de ceux qui y excellèrent.

Polyclète fit à Sycione des figures que les plus savans artistes s'efforcèrent d'imiter. Myron mania le

ciseau avec tant d'adresse, qu'il sembloit donner à ses ouvrages le mouvement et la vie. Lysippe eut la préférence sur tous ses concurrens pour jeter en bronze la statue d'Alexandre. Praxitèle, entre autres figures, fit cette belle Vénus, qui, ayant passé dans l'île de Coos, est aujourd'hui un des principaux ornemens de la galerie des antiques du Musée Central des Arts. Les chevaux que l'on voit à Rome devant le palais de Montecavallo sont de la main de ce grand sculpteur, et de celle du célèbre Scopas. Briaxis, Timothée et Léocharès étalèrent toutes les richesses de leur art dans le fameux tombeau de Mausole, roi de Carie; cet ouvrage, l'une des merveilles du monde, ne subsistant plus, on ne sauroit juger s'il mérite les éloges qu'en ont faits les anciens; mais le Laocoon du Belveder [1] est une preuve de la sincérité et de l'exactitude de leurs jugemens quand ils ont tant vanté ce groupe admirable: on l'attribue communément à Agésandre, Polydore et Athénodore.

Rien n'est plus propre à donner une juste idée de l'excellence de la sculpture grecque, que les antiques que l'on voit, tant en France, qu'en Italie. Tel est, entre autres, l'Hercule Farnèse: l'ouvrier, en musclant ce héros, donne une grande idée de sa force, et il en exprime en même temps par des traits naturels la lassitude et l'épuisement. Tels sont encore le Mirmillon du palais Chigi, où l'on remarque un ingénieux mélange de la vie et de la mort dans un athlète qui

[1] L'original est au Muséum, et la copie aux Tuileries.



expire ; la Vénus de Médicis, imitation parfaite de la plus belle nature ; l'Antinoüs du Belveder ; la Flore du palais Farnèse, d'une légéreté admirable ; le Papire Prétextal, de la vigne Ludovise ; le Rotateur de Florence, que l'on croit être ou l'affranchi qui, suivant le récit de Tacite, découvrit une conspiration faite contre Néron, ou l'esclave qui, au rapport de Tite-Live, révéla le projet des fils de Brutus pour le rétablissement des Tarquins. Si toutes ces figures sont admirables pour l'expression et pour la correction du dessin, rien n'est plus propre à intéresser et à toucher les spectateurs que la fable de Niobé, mise sous les yeux dans la vigne de Médicis par plusieurs statues qu'une même action lie entre elles.

Cependant la sculpture portée si haut ne demeura dans sa perfection que pendant cent cinquante ans, à compter depuis Phydias : elle commença ensuite à déchoir. Rome avoit alors dépouillé Athènes et toutes les villes de la Grèce de leurs ornemens les plus précieux ; le seul théâtre de M. Scaurus étoit décoré de trois mille statues de bronze, et l'on sait que Mummius et Lucullus en avoient apporté une grande quantité après leurs expéditions ; d'ailleurs les Grecs assujettis aux Romains perdirent peu à peu cette noblesse de sentiment qui faisoit leur caractère : et les arts, ennemis de la contrainte, se ressentirent bientôt de cette perte.

ROMAINS.

Les Romains connoissoient la sculpture avant que

de connoître les Grecs. Demaratus mena avec lui en Toscane Eucirape et Eutigramme : son fils Tarquin attira ensuite à Rome Taurianus, qui fit de terre cuite la statue de Jupiter, et les quatre chevaux que ce prince fit mettre sur le fronton du temple de ce dieu. (*Voyez* Félibien-des-Avaux.) C'est vraisemblablement le premier morceau de sculpture qu'on vit à Rome: cet art ne fit pas néanmoins dans cette ville des progrès fort condisérables, jusqu'à ce que Marcellus eût enlevé une partie des statues dont Syracuse étoit remplie. Alors les Romains commencèrent à goûter la sculpture, et à rechercher les artisans qui s'y distinguoient; ils devinrent eux-mêmes, avec le temps, très-habiles dans cet art; mais je ne crois pas qu'il ait rien enfanté chez eux de plus parfait que ce que l'on fit sous le règne d'Auguste. La statue de Julie sa fille, que l'on voit au muséum, est remarquable par la beauté de sa draperie, qui est parfaitement bien jetée, loin d'être maniérée comme dans les antiques des temps postérieurs. On peut mettre de ce nombre la statue du même prince, le buste d'Agrippa son gendre, qu'on voit à Florence, et le Cicéron de la vigne de Mathei.

Sous les empereurs suivans, les ouvrages de sculpture eurent je ne sais quoi de sec et d'immobile, qui fit tomber insensiblement les artisans dans le foible et dans le mesquin; ce fut bien pis au commencement du quatrième siècle. Si l'on voulut ériger à Constantinople un arc de triomphe, ce fut aux dépens de Trajan, qu'on dépouilla de ses bas-reliefs, pour en orner celui qu'on élevoit : le peu d'égard qu'on eut pour la conve-

nance dans ces ornemens déplacés fait sentir à quel point étoient ignorans les sculpteurs de ce temps-là.

Il est vrai que ce n'est pas dans les bas-reliefs que les Romains ont excellé, et, si vous en exceptez les *Danseuses* du Louvre, vous n'en trouverez point que vous puissiez regarder comme de parfaits modèles; c'est le sentiment de l'abbé du Bos, fort éclairé sur les arts. « Les anciens, dit-il, ne savoient que couper « des figures de ronde bosse par le milieu, et les pla- « quer, pour ainsi dire, sur le fond du bas-relief, sans « que celles qui s'enfonçoient fussent dégradées de lu- « mière. »

GOTHIQUES.

A quoi bon parler des sculptures gothiques? qui ne voit que ce sont des ouvrages qu'un art grossier a formés en dépit des règles et de la nature? Tristes productions d'esprits lourds et barbares, qui défigurent nos vieux bâtimens et nos anciennes églises; ceux qui ne sont pas à portée de s'en convaincre par l'inspection des originaux n'ont qu'à parcourir les monumens de la monarchie française, publiés par le R. P. de Montfaucon.

FRANÇAIS ET ITALIENS.

Les Français et les Italiens relevèrent la sculpture presqu'en même temps; car, tandis que Michel-Ange remplissoit Rome de ses ouvrages sous le pontificat de Léon X et de Jules II, Jean Gougeon embellissoit Paris de ses chefs-d'œuvres sous le règne de François Ier et

de Henri II. On connoît le Bacchus de Michel-Ange qui fit illusion à Raphaël par son extrême beauté, et que celui-ci donna sans hésiter à Phydias ou à Praxitèle: d'un autre côté, tout Paris admire les fameuses Cariatides de Gougeon, que l'illustre Sarrasin n'a pas dédaigné de copier. A Rome, Daniel de Volterre, contemporain de Michel-Ange, enrichit de statues l'une des chapelles de Saint-Pierre *in Montorio*. L'Algarde fit voir ce que le ciseau est capable d'imiter, en représentant Saint-Pierre et Saint-Paul qui menaçent Attila. Le cavalier Bernin, digne successeur de ces grands maîtres, fit la fontaine de la place Navonne, l'extase de Sainte-Thérèse, ouvrage admirable du côté de l'expression; le buste de Louis XIV, qui se voit à Versailles, et le cheval de Marcus Curtius, infiniment plus beau et plus parfait que le cheval de Marc-Aurèle, que les chevaux même de Monte Cavallo, que leurs inscriptions infidelles attribuent faussement aux plus célèbres sculpteurs de l'antiquité grecque. [1]

FLAMANDS.

Les Flamands se sont appliqués à la sculpture, et y ont assez bien réussi. Sans parler de ceux qui vivent encore, Errard de Liége, Buister de Bruxelles, Le Fèvre et Laviron d'Anvers, sont connus en France par quelques ouvrages qu'ils firent pour le roi. Guibbons et Rootier, aussi d'Anvers, travaillèrent en Angleterre, et le dernier fit les médailles de Charles II et de Jacques II.

[1] Phydias et Praxitèle.

Rétablissement de la Sculpture en France.

En France, Sarrasin fit revivre la sculpture que la longuedurée des guerres civiles avoit presque éteinte, et lui redonna sa première beauté. Il fit, en 1640, un groupe fort estimé, qu'on voyoit à Marly, et qui représente deux enfans qui se jouent avec un bouc : il orna ensuite quelques églises de Paris de ses ouvrages : les plus remarquables sont le tombeau du cardinal de Bérulle et celui de Henri de Bourbon, prince de Condé.[1] Sarrasin forma des élèves qui ont porté cet art à une grande perfection.

Les Anguiers donnèrent les modèles du Mercure et de l'Amphitrite, qu'on a depuis exécutés en marbre, et qui ornoient des bosquets à Versailles et à Marly. Balthasar et Gaspard Marsy semblent avoir épuisé toutes les finesses de leur art dans l'enlèvement d'Orythie par le vent Borée ; dans le géant Euclade, ouvrage plein de force, et tout-à-fait dans le goût de Jules Romain ; mais sur-tout dans le groupe des deux Tritons qui abreuvent des chevaux d'Apollon, morceau admirable, et qui n'est inférieur qu'à la nature, elle-même. Desjardins s'est rendu célèbre par une infinité d'ouvrages. Pujet en a fait moins ; mais ils partent tous d'une main savante : on peut donner pour exemple le Persée qui délivre Andromède, et le Milon de Crotoniate : ici le ciseau semble animer le marbre, et lui donner les passions qui conviennent à ces deux différens sujets. Le

[1] Se voient maintenant au Musée des monumens français.

bas-relief de Saint-Charles est un tableau où il ne manque que le coloris; la perspective aérienne, inconnue aux anciens sculpteurs, y est fort bien observée. Pujet mettoit dans ses figures plus d'expression, et Girardon plus de grace. Le mausolée du cardinal de Richelieu, l'enlèvement de Proserpine, Apollon chez Thétis, etc. sont des pièces d'une beauté singulière, et d'une correction de dessin dont les meilleurs sculpteurs sont souvent peu capables. Ainsi cet art a passé depuis longtemps des Italiens aux Français; et ceux-là se sont vus souvent réduits à emprunter nos ouvriers (tels que Pujet, Théodon, le Gros) pour des ouvrages de conséquence. Ont paru ensuite les Coustou, Gougeon, Houdon, Pajou, Bouchardon, Pigalle, Germain Pilon, Adam l'aîné, le Moine fils, Huttin, Falconnet, Goy, etc.

SECTION X.

Sur la Peinture ou l'art de représenter, figurer quelque chose, tirer la ressemblance de quelque objet par les traits, les couleurs, etc.

La sculpture et la peinture, filles du dessin, ont chacune des avantages qui leur sont propres : l'une donne du relief à ses figures, l'autre suit les différentes teintes du corps, et, pour les rapprocher de la nature, elle emploie les couleurs.

ÉGYPTIENS.

L'invention de la peinture est due aux Égyptiens, du moins quant aux quatre couleurs principales. La con-

noissance qu'ils avoient de la chimie paroît constater cette opinion. D'ailleurs, ce que les vieux restes de bâtimens égyptiens offrent aux voyageurs de peintures antiques, montre un coloris vif et éclatant, qui a résisté à une longue suite de tant de siècles. Cependant on ne sauroit inférer ni de ces anciens monumens, ni du témoignage des auteurs, que les Égyptiens aient été de bons peintres : au contraire, Pétrone dit nettement qu'ils n'en formèrent jamais que de mauvais, et qu'ils corrompirent cet art.

GRECS.

La peinture passa bientôt d'Égypte en Grèce, où se formèrent, avec le temps, les fameuses écoles de Scycione, de Rhodes et d'Athènes.

Zeuxis représenta la famille d'un centaure dans un tableau, dont la composition étoit très-savante. (*Voyez* Lucien dans son Zeuxis.) On sait avec quelle ardeur il entra en lice avec Parrhasius, (*voy.* Pline, *Hist. Nat. lib. 35, cap. 10*); et l'événement de ce combat singulier est très-connu.

Les anciens relèvent avec éloge la sagesse de Timante, lors qu'ayant épuisé les expressions de la douleur la plus vive, en peignant la mère et les autres témoins du sacrifice d'Iphigénie, il peignit Agamemnon la tête voilée, pour marquer qu'il étoit impossible à son art d'exprimer la situation d'un malheureux père forcé d'immoler cette innocente victime. (*Voyez* Quintil. *Inst. Orat. lib. 2, cap. 14.*)

Ce qui est étonnant, c'est que ces premiers pein-

tres, parmi lesquels on compte aussi Polignote, ne se servoient que de quatre couleurs matrices qu'ils avoient empruntées des Egyptiens: ce furent Échion, Nicomaque, Protogène, et, après eux, Apelle, qui imitèrent, avec des couleurs composées, toutes les nuances de la nature.

Le dernier est le plus illustre : sa Vénus devint si célèbre, qu'on a cru qu'elle avoit contribué à établir le culte de cette déesse, plus que toutes les fables des poètes. Aussi la peinture étoit alors très-florissante, et, si l'on peut faire fond sur le témoignage de Pline, les Grecs étoient parvenus à peindre les mouvemens de l'ame, et à donner des sentimens à des figures muettes : il cite en preuve un tableau où l'on voyoit une femme percée d'un poignard, et dont l'enfant suçoit encore la mamelle. Ce tableau étoit d'Aristide, le premier, dit-il, qui ait porté le maniement du pinceau à une si grande perfection. Lucien appuie cette opinion, dans la description qu'il fait (*in Herodoto*) du mariage d'Alexandre et de Roxane, riante peinture, où les graces de l'invention alloient de pair avec la beauté et la finesse des allégories. Enfin Ausone enchérit presque sur ces deux auteurs, en parlant de la Médée qui lève le poignard sur ses enfans. On peut les en croire; nous n'avons rien du moins qui les démente; car il n'est venu jusqu'à nous aucun tableau des anciens Grecs : il faut seulement observer de ne pas confondre les temps.

Il faut considérer que les Grecs, avec toute leur habileté, n'avoient pu fixer la peinture au point de

perfection où Apelle l'avoit portée, et que, sous Auguste, cet art avoit bien dégénéré : épris des charmes du coloris, les peintres négligèrent absolument le dessin, et, par un choix bizarre, ils donnèrent la préférence au brillant sur le solide, aux beautés fardées sur les beautés naturelles.

C'est Denys d'Halicarnasse qui nous apprend ce changement : il étoit à portée de juger du mérite des anciens et des nouveaux peintres : le témoignage d'un auteur grec doit être reçu, quand il parle sans prévention des Grecs ses contemporains.

ROMAINS.

Il y avoit long-temps que les Romains goûtoient eux-mêmes la peinture ; et Marcellus y avoit donné occasion, en faisant transporter à Rome ce qui se trouva de tableaux rares et précieux parmi les dépouilles de Syracuse. L'inclination de ce peuple pour ce bel art devint ensuite très-forte, particulièrement vers la fin de la république, et sous les premiers empereurs.

Il paroît néanmoins, par les écrits des anciens, que les peintres furent en ce temps-là très-inférieurs à ceux de la Grèce. Vitruve leur reproche de ne pas observer toujours dans leurs ouvrages une certaine convenance, et de s'abandonner un peu trop à une imagination peu réglée : de là ces caprices et ces idées monstrueuses, que l'on nomme aujourd'hui *grotesques* ; de là ces mosaïques ou assemblages de petites pierres coloriées,

et d'aiguilles de verre rapportées ensemble, qu'on voit en tant d'endroits, sur-tout à Palestrine.

Ce qui reste de peintures faites au pinceau est en trop petite quantité pour juger sainement du mérite des ouvriers de ce temps-là : le morceau le plus considérable est la noce de la vigne Oldobrandine, d'une exécution très-hardie; mais le Nymphée du palais Barberin ne tiendroit pas contre les paysages de Piéko de Cortone, et les peintures modernes effaceroient sûrement les *figurines* du tombeau de Cestius.

Cet art fut long-temps enseveli en Occident sous les ruines de l'empire romain. Les Orientaux le conservèrent avec plus de soin, mais entièrement dépouillé de son ancienne splendeur.

Cimabué le retira de leurs mains vers le milieu du treizième siècle; (*il naquit en 1244*) et, avec le secours de quelques Florentins, il le mania avec plus d'adresse que n'avoient fait les Grecs, de qui il l'avoit reçu. Jusque là on n'avoit peint qu'à fresque et à détrempe: au commencement du siècle suivant, Jean Van-Eyck, flamand, qu'on appelle d'ordinaire Jean de Bruge, trouva le secret de peindre à huile.

L'utilité de cette invention se fit bientôt sentir. Les couleurs se conservèrent long-temps: elles reçurent une union, et une sorte de vernis, qu'on ne pouvoit auparavant donner aux tableaux. On s'attacha alors à copier la nature; mais sans l'ennoblir. On dessinoit correctement, mais d'une manière fort sèche, et qui tenoit encore du gothique.

ITALIENS.

Ecole de Michel-Ange ou de Florence.

Le Ghirlandajo peignit dans ce goût, quoiqu'il surpassât tous les peintres de son temps; et tout son mérite consista à former le célèbre Michel-Ange, (*né en* 1474). Le pape Jules II excita par ses récompenses le pinceau de ce jeune élève, qui devint ensuite un grand maître dans son art. Cet homme admirable tira la peinture de l'état de médiocrité et de bassesse où elle avoit langui : il excella dans le dessin, et établit l'école de Florence. Quoique ses disciples aient tous suivi la manière de peindre de leur maître, Sébastien de Venise (*autrement nommé Fra del Piombo, qui mourut en* 1547) est digne d'une attention particulière, et son tableau du Lazare sera toujours regardé comme un des plus parfaits qui soient sortis de cette école.

Ecole de Raphaël ou Romaine.

Celle de Rome, composée des plus excellens peintres, dut son origine à Raphaël, qui naquit à Urbin en 1483. Raphaël, élève de Pierre Pérugin, et émule de Michel-Ange, les surpassa tous deux dans la peinture : il enseigna au premier bien des choses, dont celui-ci fit usage en peignant la chapelle de Sixte; et il donna, dans son tableau de la Transfiguration, un chef-d'œuvre de l'art, qui ternit les plus belles peintures de son concurrent.

Jules Romain (*mort en* 1546) le bien aimé disciple de Raphaël, et l'ornement de son école, cultiva soigneusement ce qu'on appelle la poésie de la peinture : quelle noblesse ! quelle fécondité ! quelle force ! Qui ne reconnoît son pinceau à ces expressions fières, souvent terribles, qui saisissent l'esprit et l'étonnent ! Nous avons fort peu de ses ouvrages : le Triomphe de Titus et la Circoncision sont les plus remarquables. Perrin del Vaque, autre disciple de Raphaël, suivit la manière de son maître : il a peint les Muses et les Piérides, dans un petit tableau qui peut servir de preuve de ce que j'avance.

Ecole des Carraches.

A l'école de Raphaël succéda bientôt celle des Carraches, laquelle a duré jusqu'à présent, et que l'on peut regarder comme le second et le dernier âge de l'école romaine : ce qui la caractérise est le choix qu'elle a toujours fait des sujets touchans, et un certain air tendre et gracieux qui plaît infiniment.

Annibal Carrache, plus illustre que ses frères, dessinoit d'un grand goût, et laissa plusieurs élèves, entre autres, le Guerchin, l'Albane, Lanfranc, Le Dominiquin et le Guide. Le Guerchin ne se distingua que par la correction du dessin : l'Albane peignit avec beaucoup de grace les Nymphes et les Déesses, et forma Jean-Baptiste Mole, admirable dans ses paysages. Lanfranc fit voir dans ses peintures à fresque des beautés inconnues depuis Raphaël. Le Dominiquin excella pour les expressions : cette importante partie

de la peinture brille principalement dans le Saint-Paul, le Saint-Jérôme et le David de cet habile peintre. Le Guide allia deux choses qui ne paroissent pas faites l'une pour l'autre, la douceur et la force : on voit, dans la plupart de ses tableaux, une belle ordonnance et de beaux airs de tête. Enfin Carle Maratte a retracé de nos jours les plus beaux traits des anciens maîtres.

Ecole de Lombardie.

Dans le même temps que l'école romaine commençoit à se former, le Giorgion et le Titien, instruits par Jean Bellin, établirent l'école de Lombardie. Le Giorgion, étant mort dans la fleur de la jeunesse, laissa peu d'ouvrages. Le Titien, dans le cours d'une vie centenaire, se fit aimer et estimer de tous les princes de l'Europe : il conduisit le pinceau de Lambert Zustrus et du vieux Palme, et il montra aux peintres qui lui succédèrent l'art de flatter les yeux par la richesse et par la vérité des couleurs, art aimable et imposant qu'on avoit un peu trop négligé.

Ecole de Milan.

Voilà les trois premières écoles de peinture, qui se sont rendues depuis si célèbres : elles donnèrent naissance à d'autres écoles; celle de Milan fut recommandable sous Léonard de Vinci, disciple d'André Verrochio, et si connu par le portrait de Lise, le mieux exprimé et le plus fini qui soit sorti de ses

mains. De Vinci eut pour élèves André Solario et Jacques Pontorme.

En-deçà des monts, Holbein, de Bâle en Suisse, ne dut sa capacité qu'à son génie. Supérieur aux peintres de l'école romaine pour le coloris, il les égala presque dans la composition de ses savantes peintures.

Ecole d'Anvers.

Albert Durer renouvela en Allemagne l'art de peindre, peu connu avant lui, et il lui donna un nouvel éclat : mais, de toutes les écoles du Nord, il n'y en eut point de plus célèbre que celle d'Anvers. Rubens en fut le principal ornement : ce fut un grand peintre ; et il auroit porté sa gloire encore plus loin, si au coloris, où il excelloit, il eût ajouté la correction du dessin. Quelques-uns le reprennent de n'avoir introduit que des personnages allégoriques dans des tableaux d'histoire, (*de la galerie du Luxembourg*) où, entre autres beautés, on admire des reflets de lumière [1] admirables. Vandik, digne élève de Rubens, mit à profit les enseignemens de son maître, dans les excellens tableaux de Bélisaire, de la Flagellation et du Portement de la Croix. Il réussit aussi très-bien dans la portraiture, à laquelle il s'attacha particulièrement.

Ecole Flamande.

L'école flamande n'a jamais dégénéré depuis son

---

[1] Ce qui est éclairé dans les ombres par la lumière que renvoient les objets voisins et éclairés.

établissement : elle compte, parmi ses bons peintres, Jordaëns, condisciple de Vandik, Brill et Fouquiéres, qui exprimèrent avec tant de grace, dans leurs paysages, ce que les collines des Pays-Bas ont de plus frais et de plus riant; Vander-Meule et Jean Paul, qui peignoient parfaitement bien les siéges, les prises des villes et les batailles; Vatau, qui, s'étant borné à de petits sujets, groupoit avec beaucoup d'art ses figures dessinées d'une main légère; enfin, l'ingénieux Quellins, qui a soutenu la réputation de cette école.

Hollandais.

On dit des Hollandais qu'on n'a vu chez eux qu'une peinture morfondue : avouons néanmoins que plusieurs de leurs peintres ont eu un talent merveilleux pour imiter le clair-obscur, en plaçant à propos les jours et les ombres dans un petit espace renfermé. Téniers n'a rien fait de grand; il en étoit incapable : mais il a présenté avec beaucoup de naïveté des fêtes de village. Antoine More, d'Utrecht, a fait des portraits, et Corneille Polambourg des paysages.

Français.

Le goût pour la peinture commença en France dès les premiers temps du renouvellement de cet art. Charles V eut toujours auprès de lui le fameux Jean de Bruge.

Sous le règne de Louis XI, René, duc d'Anjou, roi de Jérusalem et des Siciles, fut un excellent pein-

tre, suivant Brantome, Rufi et Bouche. Ce prince se peignit lui-même, et ce portrait étoit conservé dans une chapelle des Carmes d'Aix en Provence. (*Voyez* Montfaulcon, tit. 3.)

François Ier attira à sa cour André del Sarte, et quelques autres bons peintres qu'il combla de bienfaits; mais ni les libéralités de ce protecteur des arts, ni les leçons de ces maîtres habiles, ne furent capables de faire fleurir la peinture dans ce royaume. Les Français ne surent manier le pinceau que sous Louis XIII. Simon Voüet, son premier peintre, après s'être formé sous le Valentin, et fait plusieurs tableaux qui ont beaucoup de force, étala dans les derniers les charmes du coloris, par une vive opposition des ombres et des lumières. Cette opposition étoit toutefois trop marquée; car les beautés sont des défauts quand on les pousse trop loin. Jacques Blanchard, sans tomber dans cet excès, donna à sa manière de colorier un brillant et une fraîcheur que nos peintres n'ont pu imiter.

Cependant le Sueur, disciple de Voüet, laissant hériter Dorigny du pinceau de son maître, peignit la nature d'après l'idée du beau, qu'il mania en autant de façons différentes que les différens sujets le demandoient. Le Poussin, vers le même temps, s'efforçoit de rétablir à Rome la bonne peinture, en opposant ses expressions fortes aux manières douces et tendres qui avoient alors la vogue. De retour en son pays, il forma le goût des Français, comme il avoit corrigé celui des Romains. Ses tableaux de Pyrrhus, de Re-

becca, du Frappement de la roche, du Ravissement de saint Paul, et de ce paysage si vanté qu'on appelle l'*Arcadie*, montrèrent que la peinture pouvoit passer du naïf au grand, et du naturel au sublime. L'attachement du Poussin pour l'antique lui avoit donné un air trop austère; Lebrun ne prit de l'ancienne sculpture que ce qu'elle a de noble et de majestueux, sans imiter ce qu'elle peut avoir de sec et d'immobile: il excelloit à disposer avec choix et avec sagessse tous les sujets qu'il avoit à traiter; ses idées sont grandes, ses airs de tête variés, et, pour le comparer aux meilleurs peintres qui l'ont précédé, il a autant d'invention que Raphaël, et plus de vivacité que le Poussin. Pierre Mignard fut extrêmement gracieux dans ses dessins, et dans les attitudes aisées qu'il donna à ses figures.

De tels maîtres ne pouvoient manquer de laisser après eux d'excellens peintres: on connoît le mérite de Mrs Coypel, Lafosse, Hoüasse, Le Moine, Jouvenet, Boulogne, etc. Ceux-là ne se sont appliqués qu'à de grands sujets d'histoire: d'autres se sont bornés à la portraiture, comme de Troy et Rigault; aux paysages, comme Patel; à peindre les fleurs et les fruits, comme Fontenay; aux perspectives, comme Rousseau; aux ornemens, comme Huart, Huliot et Cotelle.

A ceux-ci ont succédé les Galloche, Courtin, Deslien du Mons, Boisot, Huilliot, le Bel, Favanne, Poitreau, etc. Pour les portraits, Nattier, Tecque, la Tour, Aved, Nonnote, etc. Enfin, les David, Re-

naud, Girodet, Gérard, Hue, Guérin, Hennequin, Ysabey, Vernet, Vanspandon, Lemonnier, Suvée, Moreau, etc.

On ne s'est point arrêté à la peinture à huile, ou à fresque: on a inventé ou perfectionné en même temps plusieurs autres manières de peindre sur le verre, en émail, à la mosaïque, en marqueterie, etc.

Peinture sur verre.

La peinture sur verre est toute moderne: un peintre de Marseille, qui travailloit à Rome sous Jules II, la fit connoître aux Italiens. Ceux-ci y réussirent très-bien, entre autres Lucas Péni, qui a fait les cartons des vitres de la chapelle du bois de Vincennes. Albert Durer en Allemagne, et Luc de Leyde en Hollande, firent ensuite de nouveaux progrès dans cet art, que l'on porta depuis à une grande perfection, soit que l'on considère la beauté du dessin, soit que l'on ait égard à l'apprêt des couleurs: aujourd'hui cette manière de peindre est absolument négligée; je ne sais si l'on a raison de s'en priver: on me dispensera sans doute d'entrer dans cet examen.

Peinture en émail.

La peinture en émail se fait sur les métaux et sur la terre: celle-ci étoit en usage chez les Toscans du temps de Porsenna, et, après une longue suite de siècles, elle fut renouvelée en Italie sous le pontificat de Jules second. Alors on fit à Faïence et à Castel Durante, dans le duché d'Urbin, des vases peints en

clair-obscur d'un dessin excellent. On fit en France, dans le même goût, des ouvrages de métal, connus sous le nom d'émaux de Limoges. Pierre Chartrier de Blois fut un de ceux qui se distinguèrent le plus entre les émailleurs.

En ce temps-là, je veux dire, sous les règnes de François Ier, de Charles IX et de Henri II, on ne connoissoit que les émaux clairs. Jean Toutin de Châteaudun employa les émaux opaques; Dubié perfectionna ce secret. Robert Vauquert, de Blois, disciple de Morlière d'Orléans, donna ensuite de plus belles couleurs, et dessina plus correctement. On n'avoit encore vu que des portraits de miniature; les portraits émaillés que Jacques Bordier et Jean Pétitot apportèrent d'Angleterre excitèrent nos ouvriers à les imiter, et cette entreprise réussit parfaitement à Louis du Guernier.

Peinture à la mosaïque.

On découvrit dans le seizième siècle, en plusieurs endroits d'Italie, quelques anciens ouvrages à la mosaïque; c'en fut assez pour engager les bons peintres à en faire autant. Les premiers essais effacèrent leurs modèles; car qui n'avouera pas que les beaux morceaux de mosaïque antiques seroient déparés, si on les mettoit à côté de ceux que Joseph Pin et le Cavalier Lanfranc ont fait dans l'église de Saint-Pierre.

Peinture en marqueterie.

Vers le même temps on se mit à travailler à pièces

de rapport, ce qui se fit en deux manières, ou en se servant de trois ou quatre sortes de marbres, ou avec de petites pièces de bois de différentes couleurs, qui, par leur assemblage, représentoient diverses figures.

La première manière est d'invention moderne, et elle n'a donné rien de plus parfait que le pavé de l'église cathédrale de Sienne, commencé par Duccio, et achevé par Dominique Beccafumi. La seconde manière connue des anciens, selon Pline, (Hist. natur. liv. 16, chap. 43) a été portée fort loin par les modernes : ébauchée à Florence par Filippo Brunelesco et par Benedetto de Maiano, elle a reçu depuis toute la perfection dont elle est susceptible. Si l'Italie vante tant Jean de Vérone, contemporain de Raphaël, quels éloges ne doit-on pas à Jean Macé, et au célèbre Boule, qui ont fait pour Louis XIV de si excellens ouvrages de marqueterie ?

Damasquinure.

La damasquinure a pris son nom de la ville de Damas ; c'est ainsi que l'on appelle certains ornemens arabesques, plats, ou de bas-reliefs, qui se font sur du fer avec des filets d'or ou d'argent. Les anciens s'y sont quelquefois adonnés. Quant aux modernes, les Français, depuis le règne de Henri IV, ont surpassé les autres nations dans cette sorte de travail, et Cursinet, qui mourut à Paris vers l'an 1660, a fait de fort beaux ouvrages en ce genre.

SECTION XI.

Sur la Gravure ou l'art de tracer quelque trait, quelque figure, avec le burin, avec le ciseau, sur du cuivre, sur du marbre, etc.

L'art de graver les pierres précieuses n'est pas nouveau, il étoit en usage du temps de Moyse; témoin les pierres du Rational, où on voyoit les noms des douze tribus d'Israël. Il est probable que les Israélites l'empruntèrent des Égyptiens; que ceux-ci le transmirent aux Grecs, et que les Romains le reçurent ensuite des Grecs. Quoi qu'il en soit, il est constant que les Romains se rendirent très-habiles dans la taille, et dans la gravure en creux et en relief des cristaux et des pierres, particulièrement des onices et des cornalines. On en voit plusieurs où l'on admire la beauté du dessin, et l'excellence du travail: on peut mettre de ce nombre l'Apollon Actiaque, du cabinet National; Antoine et Livie du cabinet de l'Empereur; le Cicéron de Charles II roi d'Angleterre; Marc-Antoine et Cléopâtre, dont le père de Montfaulcon nous a donné le dessin dans son *Diarium Italicum*; tous ouvrages du temps d'Auguste, qui montrent que cet art étoit alors dans sa perfection.

La gravure en creux étoit d'un usage indispensable: il n'y avoit que les sceaux qui pussent donner l'authenticité aux actes; car il étoit beaucoup plus facile de contrefaire l'écriture sur les tablettes de cire, que d'imiter parfaitement un cachet; ainsi il paroît évident que

le soin qu'eurent les anciens d'avoir des sceaux qu'il fût comme impossible de falsifier, contribua beaucoup à la perfection de la gravure.

Les médailles.

Les médailles conservèrent long-temps l'élégance du dessin, qu'elles perdirent ensuite sous les derniers empereurs. On ne voit plus, depuis Sévère, de médailles Grecques qui aient quelque beauté. Les Latins résistèrent davantage à la corruption du goût : mais, après Gordien Pie, elles dégénérèrent sensiblement, et sous Gallien elles furent méconnoissables.

Cet art se renouvela avec les autres du temps du pape Martin V, au commencement du 15me siècle. L'un de ses restaurateurs fut un Florentin nommé Jean *Delle Cornivole*, parce qu'il ne travailloit que sur les cornalines; d'autres gravèrent ensuite sur toutes sortes de pierres, et sur des cristaux, et représentèrent de plus grands sujets : on ne sauroit sans injustice se dispenser de distinguer de la foule de tous ces graveurs le fameux Dominique de Caméi, milanais, qui grava sur un rubis balay le portrait de Louis le More, duc de Milan.

Il faut pousser jusqu'au dernier siècle, si l'on veut voir les médailles dans toute leur perfection. Jean Varin a fait celles de Louis XIII, ouvrages incomparables qui disputent en beauté avec les plus belles médailles antiques. Toute la monnoie qui porte l'empreinte de ce prince, celle qui a été fabriquée pendant la minorité de Louis XIV, est de la même main, et d'un travail

aussi recherché, parce que Varin avoit la conduite des poinçons et des carrés, et qu'il les avoit gravés. Après sa mort arrivée, en 1672, Claude Ballin eut la direction du balancier des médailles et des jetons jusqu'au 28 janvier 1678. Dans ce qui nous reste de cet habile artiste, on retrouve ce génie admirable et inventif, ce discernement exquis, qui fait le mérite de tous les ouvrages d'orfévrerie qu'il a fait pour le roi. Depuis, les médailles et les jetons du sieur Duvivier l'ont rendu célèbre dans toute l'Europe par l'art difficile de cette espèce de gravure, que l'on ne sauroit trop estimer. Gay, pour la gravure des pierres, a tiré un parti inconcevable d'un talent aussi ingrat.

Gravure en taille-douce.

La gravure en creux devoit naturellement conduire les anciens à la gravure en taille-douce : il est étonnant qu'après avoir trouvé le secret de graver sur le marbre et sur le bronze leurs lois et leurs inscriptions, ils en soient demeurés là, et qu'ils n'aient point pris en gré de graver sur le cuivre les plus excellentes peintures.

Cependant cette découverte si utile étoit réservée aux modernes, et au temps du renouvellement des arts. Auparavant on faisoit de fort belles miniatures, qui ornoient les livres à grands frais : on en voit d'un travail très-délicat, faites du temps de Louis XII. Cet usage se maintint pendant le règne de François Ier; mais dans la suite on donna aux graveurs la tâche des peintres, et l'on vit d'abord des pièces gravées en bois : un orfévre de Florence en fit les premiers essais ; d'au-

tres le suivirent. Albert Durer et Lucas furent du nombre. Hugo de Carpi fit des estampes qui paroissoient lavées de clair-obscur, en se servant de trois planches, dont l'une étoit pour les jours, l'autre pour les demi-teintes, et la troisième pour les contours et pour les ombres.

Cette sorte de gravure tomba peu à peu, lorsqu'on eut trouvé la manière de graver sur le cuivre, infiniment plus facile que la première, et qui donne aux estampes plus de douceur et d'agrément : enfin on inventa presque dans le même temps la gravure à l'eau forte si commode pour les grandes ordonnances, et pour les pièces où l'on veut faire paroître l'art et le dessin.

Les bornes que je me suis prescrites dans cet essai ne me permettent pas de parcourir tous les graveurs : cette connoissance ne sauroit même intéresser que des curieux d'une certaine espèce; et, pour faire connoître en deux mots à quel degré de beauté cet art est parvenu, je n'ai qu'à renvoyer aux estampes de Van-Schupen, d'Edelink, de Vermeulen, de Simoneau, de Nanteuil, de Poilly, de Masson, de Pineau, de mademoiselle Stella, de Gérard Audran, de le Clerc, de Picard, et de tant d'autres qui ont fleuri sous le règne de Louis XIV.

Les pièces de ces habiles maîtres rendent sensibles les différentes qualités qui les caractérisent.

Qui ne sait, par exemple, que Nanteuil excelloit dans la portraiture ; que Mélan, non content de la pratique ordinaire de tous les graveurs, a inventé la simple

taille, et a tout imité par un seul et unique trait, qui, allant toujours en tournant, est d'une épaisseur plus ou moins grande, selon les différens objets qu'il avoit à représenter. Tout le monde reconnoît dans Chauveau une imagination féconde pour trouver ses sujets et pour les embellir, une variété et un tour ingénieux pour disposer toutes ses figures.

Calot, plus ancien que ces graveurs, est plus connu qu'eux tous; deux choses lui sont propres : de ramasser en peu de place une infinité de choses, et de peindre dans deux ou trois coups de burin l'action, la démarche, et le caractère particulier de chaque figure. (*Voyez Perrault hommes Illustres.*)

Ces maîtres habiles ont laissé une postérite digne d'eux; les Lebas, Moyreau, Change, l'Épicié, Cochin, Suruge père et fils, Daullé, Chaufournier, Avril, Beauvarlet, Félippard, Gaillard, Fiquet, Savari, Delaunay, Chauffard, l'Empereur, Itoin, etc.

Par cet art inestimable, les ouvrages des plus grands peintres se multiplient à l'infini : on connoît toutes les écoles sans avoir vu de tableaux, et des beautés cachées dans des cabinets se retrouvent en mille endroits différens.

PRIX COURANT A PARIS,

DES MARCHANDISES EN GROS.

EXTRAIT DU JOURNAL LE PARISIEN, AN VII.

ÉPICERIES.

Les 49 kilogrammes (quintal.)

	fr.	c.		fr.	c.
Amandes triées...	120				
en sortes......	90		à	110	
Beurre fondu....	75				
salé...........	60				
mi-sel........	80				
Figues....... ..					
From. d'Holl. nouv.	45		à	50	
de Gruyèr. suiss.	75		à	76	
de Comté 1re qual. *idem*...	65		à	70	
Huile de poisson..	60		à	66	
de baleine.....					
de spermacéty.	90				
Piment de la Jamaïque.....	90		à	100	
de Tabago.....	80		à	85	
Prunes de Tours 1re sorte....	70		à	75	
Raisins secs......	55		à	60	
Riz de la Caroline.	32	50	à	35	
dito 2e sorte....	27	50	à	30	
du Piémont....	25		à	27	50
Sel gris.........	3	50	à	3	75
Sirop mélasse ...	70		à	72	50
Les 5 hectog. (livre.)					
Bougie du Mans 1re qualité de 16 onc. à la l.	2	45			
dito d'Orléans..	2	25			
Cacao des Isles...	1	75			
de Caraque....	2	25	à	2	30
Café Moka. *rare*..	3	75			
Bourbon......	2	70			

	fr.	c.		fr.	c.
Martinique....	2	90	à	3	
St.-Domingue fin vert...........	2	10	à	2	55
dito bon marchand.	2	45	à	2	50
dito ordinaire...	2	40	à	2	45
triage (manque)	-				
Canelle de Chine.	5				
de Ceylan.....	12		à	13	
Chandelle moulée.	55		à	56	
Girofle..........	7	50			
Huile d'olive d'Aix surfine (manque.)					
Port-Maurice dito.	1	20			
dito fine......	1	15			
dito mi-fine....	1	10	à	1	12
Muscades........	46		à	50	
Poivre noir jambé.	2	50	à	2	55
de Hollande....	2	40			
blanc.........	2	70	à	2	80
Savon bleu pâle...		98	à	1	
bleu vif......		90			
blanc (manque.)					
Sucre en pains de Hambourg 1re qual. très-rare..	2	60	à	2	65
pet. pains d'Hol.	2	10			
gros pains dito.	2	5			
d'Orléans (manque)					
dito pilé.......					
terré 1re qual...	1	95	à	2	
dito 2e qualité..	1	90	à	1	95
dito 3e qualité..	1	65	à	1	70
dito 4e qualité..	1	55	à	1	60
têtes.........	1	45			
communs......	1	25			

	fr.	c.		fr.	c.
brut 1re qualité.	1	45			
dito 2e qualité..	1	35			
dito 3e qualité..	1	25	à	1	30
Thé bouy (manque.)					
Vert..........	250		à	260	
hyswin........	8		à	10	
La tonne de 200 livres.					
Huile de colza.....	108		à	109	
d'œillet	124		à	125	
de lin.........	107		à	108	
Les 27 veltes.					
Eau-de-vie de Cognac 22 d n..	275		à	280	
Montpel. 22 deg	255		à	260	
dit. 19½ deg. rare.	205		à	215	
Esprit 3/8	332	50	à	335	
Rum, la velte....	17		à	20	

Drogueries.

Les 49 kilog. (quint.)	fr.	c.		fr.	c.
Alun de roche	55		à	56	
de Rome.......	61		à	63	
de Liége.......	52		à	54	
de Suède	55				
Arsenic blanc....	85		à	90	
Bois jaune.......	70		à	72	
Sainte-Marthe..	50		à	55	
Campêche.....	69		à	70	
Honduras	68				
Fernambourg ..	180		à	185	
Céruse..........	56		à	58	
commune......	52		à	55	
Colle forte claire..	90		à	100	
de Flandre.....	70		à	75	
dito de Paris...	55		à	65	
Coriandre........	40		à	45	
Couperose verte..	16		à	18	
blanche	75				
Essence de téréb...	45		à	47	50
Miel du pays, blanc	90		à	95	
dito mi-blanc...	80		à	85	
dito commun...	40		à	45	
du Gatinois....	100	30	à	100	40
dito superfin...	200		à	200	50
Mine de plomb noire.	40		à	44	
Minium.........	32		à	40	
Orpiment	90				
Poix grasse......	35		à	38	
Potasse d'Amériq..	130		à	135	

	fr.	c.		fr.	c.
de Dantzick....	78		à	80	
Réglisse sèche....	38		à	42	
Soude d'Alicante..	80		à	82	
de Carthagène..	70		à	75	
de Sicile.......	55		à	60	
Soufre en canon..	37		à	38	
en fleurs......	42		à	45	
Sumac..........	35		à	42	
Tartre rouge.....	50				
blanc.........	55				
Térébenth. comm.	35		à	40	
Vitriol bleu......	70		à	80	
les 5 hectog. (livre.)					
Aloès sucotrin...	1	40	à	1	50
Argent vif.......	3	75	à	4	
Azur 2 feux.....		85			
3 feux........	1				
4 feux........	1	20	à	1	30
Borax raffiné	2	60			
Camphre........	20		à	22	
Cantharides......	10		à	14	
Casse...........		75	à		80
Cire blanche.....	2	25	à	2	30
jaune.........	1	60	à	1	65
Cochenille.......	28		à	32	
Colle de poisson..	9		à	32	
Crême de tartre..	1	10	à	1	15
Eau forte........	1	40	à	2	
Ellébore pulvérisé.	2				
Émeril..........		65	à		80
Esquine.........	1	90	à	2	
Follic. de la Palte.	8	50	à	9	
en sortes	5		à	6	
de Tripoli	3		à	4	
Galles noires.....	2		à	2	10
en sortes	1	60	à	1	70
Garance de Holl..	1		à	1	10
grappe		80	à		90
commune......		70	à		80
Gomme adragant triée........	12		à	16	
dito en sorte...	5		à	8	
arabique	2	75			
de Barbarie....	2	50			
Sandaraque....	2	10	à	2	25
Sénégal......	3	25	à	3	50
Turique......	3	50			
Graine d'Avignon.	1	75			
du Levant.....	1	40	à	1	50

	fr.	c.		fr.	c.
Indigo guatimalo fl.	16		à	18	
sobres.	13		à	14	
cortes..........	12	50	à	13	
S. Domingue bl..	10	50			
dito cuivré......	8	50			
de la Louisiane..	5		à	6	
de la Caroline....	5		à	5	50
de l'Inde........	4	75	à	5	
Ipécacuanha	28		à	30	
Iris de Florence....		70	à		80
Jalap.............	5		à	5	25
Jujubes..........	1	75			
Jus de réglisse....	1	10	à	1	20
Manne en larmes...	5				
en sortes.......	1	70	à	1	80
vieille..........	1		à	1	50
Quinquina........	1	50	à	4	10
Rhubarbe belle....	14		à	17	
Rocour...........	5	50	à	5	75
Safran du Gatinois v.	35		à	40	
dito nouveau....	42		à	44	
Safranum.........	1	20	à	1	40
Salsepareille......	2	50	à	2	70
Sel ammoniac......	2	80	à	2	50
d'epsum..		20	à		25
Séné de la Palte...	5		à	5	50
de Tripoli.	3	25			
Vanille...........	45		à	50	
Vert-de-gris sec...	2	80	à	2	90
Vermillon........	5		à	5	25

AMIDONS.

Les 49 kil. (quin.)	fr.		fr.
Amidon d'Hollande.	23	à	25
de Paris fin, de blé en aiguilles....	24	à	27
dito d'orge dito..	19	à	21
fin en poudre....	18	à	19
dito ordinaire dito.	16	à	17
Féc. de pom. de terre.	25	à	27

PRÉPARATIONS CHIMIQUES.

	fr.
Acétite de potasse (terre foliée), les 500 gram. (liv.)	16
de soude (terre foliée minérale)..	16
Acide boracique cristallisé (sel sédatif.)	14
Boracique sublimé, les 30 grammes (l'once)...	18
citrique cristallisé.	10
muriatique pur et concentré, les 500 grammes..	3
nitrique pur 32 degrés.........	6
nitreux.........	16
nitro-muriatique (eau régale) les 500 grammes..	4
tartareux cristallisé, les 30 gram.	3
Amalgame électriq.	10
Carbonate de magn.	8
de potasse cristal.	16
de soude cristallisé.	3
de strontiane.....	30
Ether muriatique...	48
Liq. d'Hoffmann...	12
Muriate d'antimoine oxigéné (beurre d'ant.).......	20
dito liquide......	15
de fer ammoniacal sublimé (fleurs de sel amm. mart.)	32
Or musift.........	32
Oxide d'antim. sublimé (fleurs arg. d'ant.)........	32
dito sulfuré rouge (kermès.).....	16
Acide Acétique, ou vinaigre......	fr.
radical, la livre..	32
Benjoïque, ou fl. de benjoin, l'onc.	7
nitrique pur à 32 deg., la livre..	6
phosphor., l'once	5
phosphoreux....	6
Ammoniaque, ou alcali volatil concentré, la livre.	8
Carbonate ammonia.	10
de baryte.......	32

Ether acétique....	60		
nitrique........	80		
sulf. ou vitriolique.	24		
Huile de succin rectifié l'once....	6		
Phosphore, la livre.	120		
Phosphate de soude.	10		

TABACS.

Les 49 *kil. (quin.)*	fr.		fr.
En feuil. de Virginie.	150	à	155
2e. qualité.......	140	à	150
de Maryland....	130	à	105
d'Amesfort 1re q. v.	95	à	105
2e qualité.......	75	à	85
3e qualité.......	65	à	70
Warvick vieux.. manque......			
dito nouveau....	55	à	60
de Hongrie........	90	à	100
de Strasbourg vieux.	70		
dito nouveau....	60	à	65
En car. de Strasbourg.	75	à	77
de Hollande.....	200		
de Saint-Vincent.	240	à	250
de Tonneins.....	275		
fabri. de Morlaix.	275	à	300
du Havre.......	275	à	300
de Dunkerque 1re q.	215	à	220
2e qualité.......	90		
de Paris en Virg..	275		
en poudre 1re q...	275		

BOIS *et autres objets d'ébénisterie, tabletterie. etc.*
Les 49 *kil. (quin.)*

Acajou ord. en bloc.	38	à	40
dito en madriers de 4 à 5 pouces d'épaisseur......	45	à	50
dito veiné et roncé.	60	à	65
dito moucheté...	80	à	100
Ébène...........	40	à	50
Dito de Portugal...	25	à	30
Bois de rose.......	60	à	65
violet..........	40	à	42
satiné..........	25	à	30
amaranthe......	35	à	40
	fr. c.		fr. c.
cèdre...........	30	à	35
palissandre......	35	à	40
buis d'Espagne...	40	à	42
Gayao..........	22	à	25
Les 5 *hecto. (liv.)*			
Dent d'éléphant de 40 à 60 livres..	8		
dito de 20 à 40 liv.	6		
dito de 10 à 20...	4		
dito de 4 à 10....	3		
Ecaille de nos îles 1re qualité....	48	à	50
dito ordin. 2e qual.	38	à	40
en sorte........	36		
onglons seuls....	27	à	28
Nacre de perle....	1 75	à	2

MÉTAUX.

Les 49 *kil. (quin.) à 2 mois.*	fr. c.		fr. c.
Fer de Suède. (manque.)			
de Berry.......			
de Bourgogne....	22 50		
— de roche.....	21 50		
— demi-roche...	28 50		
— commun.....	19 50		
de fenderie douce.	23		
— métis.......	22		
— cassante......	20		
martinet roche...	26		
— mi-roche.....	24		
Clous de bandes....	35		
Fonte en plaque...	13		
Tôle de Bourgogne.	43		
anglaise laminée.			
du Suède........	70		
de Liége.......	52	à	55
Acier de Nivernais.	33		
d'Allemagne 1re qual. la botte de 110 liv....	90		
dito 2e qualité...	88		
à ressort le $\frac{2}{0}$...	80		
Cuivre jaune rond.	200	à	210
dito en planches.	200	à	205
rouge en planch.	210		
dito en fourrure..	215		
Etain en baguette.	220	à	230
en saumons....	210	à	215

	fr.	c.		fr.	c.
Plomb en grains..	31		à	33	
en masse......	25		à	26	
Fer blanc de France brillant DX, le barril.....	158				
idem X	170				
idem XX......	182				
terne X.......	155		à	160	
idem XX......	167		à	170	

Charbons de terre.

La voie.	fr.		fr.
De Hainault.....			
De Saint-Etienne.	52	à	53
D'Auvergne	58	à	60
De Moulins......	49	à	50
De Decise........	46	à	47

Cuirs.

Les 5 hectogr. (liv.)	fr.	c.		fr.	c.
Cuirs à l'orge.....	1	10	à	1	20
à la juzée.......	1	15	à	1	20
de cheval.......		60	à		70
De Hongrie.....					
Bœufs et vaches à œuvrer.......		80	à		90
étirés	1		à	1	10
Veau sec d'huile...	1	5	à	1	15
corroyé	1	10			
Chèvre en huile...	3		à	3	30
corroyée					
Basane en croûte la douzaine	8		à	12	
corroyée					
Mouton en mégie, la douzaine......	8		à	10	
Housse en mégie...					
Agneau en laine...					
Dépouilles........	60		à	70	

Peauceries.

	fr.		fr.
Peaux de moutons blanch. en mégie, le cent...	40	à	90
dito tannées dites basan. la douz.	6	à	20
dito chamoisées.	8	à	20
dito rouges de Provence....	14	à	20
Marroquin rouge dit Marseille.	80	à	120
de Lisbonne....	90	à	150
dito 1re qualité et d'après les numéros.....	120	à	180
dito vert et puce.	75	à	120

Pelleteries.

Les 5 hectog. (liv.) à 3 mois.	fr.		fr.
De lapin 1re qualit.	9		
2e qualité......	7		
commun.......	4		
De lièvre 1re quali.	20		
2e qualité......	15		
roux..........	8		
commun..........	6		
De lièvre veule...	24		
De castor........	50		
A la pièce.			
D'ours gris de Rus.	130	à	150
D'ourson........	38	à	72
De renard argenté.	60	à	100
dito croisées....	35	à	60
dito bleues.....	30	à	60
D'ours de la baie d'Hudson....	50	à	150
du Canada.....	25	à	130

Plumes a lit.

Les 5 hectog. (liv.) à 2 mois.	fr.	c.		fr.	c.
D'Hollande......	2				
D'Alençon.......	3				
De Bordeaux.....	1	80			
De Berry........	2	50			
Duvet de Hollande 1re qualité..	6		à	7	
2e qualité......	5				

Chiffons.

Les 5 myriagramm. (1000 liv.) à 2 m. ou 5 p. 0/0 d'escomp.	fr.		fr.
Blancs fins.......	145	à	150
Communs.......	110	à	116
Gros............	40	à	42

SOIES.

Les 5 hectog. (liv.) à 3 mois.	fr. c.		fr. c.
Organsins de Piém. de 26 deniers.	32 50		
de 28 deniers...	31 50		
du pays, de 30 de.	25		
Poil d'Alais 1re sor.	18 50		
2e sorte.......	17 50		
3e sorte.......	17		
Soie grèze fine....	18	à	20
Trames à 2 bouts 1ere sorte....	23		
dito 2e sorte....	22		
dito 3e sorte....	19		

COTON.

En rame, les 5 hectogrames (livre.)	fr. c.		fr. c.
Fernambourg....	5 30	à	5 35
Marignan........	4 80	à	5 85
Cayenne. (manque)			
Saint-Domingue..	4 25		
Bourbon........	4 25	à	4 50
Souboujac.......	2 80		
Smyrne.........	2 60	à	2 65
Alta............	2 50		
Filés les 5 hectog.			
Pour mèches.....	4 50	à	6 75
A tricoter.......	7	à	17
A fabrique.......	7	à	22
A 2 mois de terme.			
Rouge en pelottes à marquer...	24	à	68
Bleu *idem*.......	19	à	62
Blanc à broder au plumetis....	10	à	48
Idem à broder au crochet.....	12 50	à	15

LAINES.

Les 5 hectogram. à 6 mois de terme.	fr. c.		fr. c.
Léonaises R.....	6 50		
secondes.......	5	à	5 50
tierces........	5		
Beau Berry......	4"		
Beau Roussillon..	3 75		
2e qualité.....	3 50		
ordinaire......	3 25		
Catalogne.......	3 50		
Larzac..........	3		
Sommières......	2 25		
Provence 1re qual.	2		
inférieure......	1 75		
Andrinople......	1 85		
Brie, mère laine..	1 5	à	1 10
haut et bas fin..	1 25	à	1 30
agneau........	1 35	à	1 45

LIN.

Les 5 hectog. (liv.)	c.		fr. c.
De Flandre......	75	à	5 50
De Normandie....	95	à	1 50

CHANVRES.

Les 49 kilo. (quint.)	fr.
De Riga.........	35
De Hollande.....	33
De Champag. mâl.	39
dito femelle....	42
De Bourgogne mâle et femelle...	37
idem d'Anjou..	31

FILS PLATS.

Les 5 hectogram.	fr. c.
De Champagne...	2 15
De Picardie......	1 20
De Crépy........	1 10

BATISTES.

A la pièce de 12 aun.
2-3 ordin....F.

LINONS ET GAZES.

A la pièce de 15 aun.
Linons unis 3-4. F.

TOILES.

Les 12 décimètres (l'au.) à 3 mois.	fr. c.		fr. c.
D'Hollande......	4	à	8
Flandre blanc de ménage 5-8..	98	à	1 48
idem 2 3......	1 35	à	3 20

	fr.	c.		fr.	c.
idem 7-8......	1	35	à	3	65
idem 4-4......	2		à	3	60
Courtrai 2-3.....	2	5	à	4	50
idem 3-4......	2	50	à	6	50
idem 7 8......	3		à	6	50
idem 4-4......	3	50	à	6	25
idem 9-8......	4	50	à	7	25
Cretonne 2-3.....	1	60	à	3	70
idem 7-8......	2		à	3	60
idem 4-4......	2	50	à	4	25
idem 5-4......	3		à	6	50
Bernay 2-3......	1	55	à	2	60
Laval écrue 3-4..	1	5	à	2	30
blanche 3-4....	1	35	à	4	50
Mamers, chanvre					
[illegible] 3-4......	1	50			
idem 7-8......	1	55	à	1	70
idem 4-4......	2		à	2	10
La Ferté 2-3.....		95			
idem 3-4......	1	5			
Alençon 5-8.....		85	à		90
idem 2-3......	1	5	à	1	70

Toile de coton.

	fr.	c.		fr.	c.
Troyes écrue 3-4.	2	65	à	4	40
idem 7-8......	2	10	à	5	40
blanche 3-4....	2	45	à	5	40
idem 7-8......	3		à	6	40
Noyon écrue 3-4..	2	55	à	3	
blanche.......	2		à	4	50

Mouchoirs la douz.

	fr.		fr.
Mayenne 5-8.....	10	à	12
idem 2-3......	14	à	15
idem 3-4......	18	à	20
Cholet 3-4.......	25	à	26

DRAPS.

Les 12 déc. (l'aune) à 6 mois de terme.

	fr.	c.		fr.	c.
Louviers 5-4 fin..	33		à	38	
mi-fin.........	23		à	28	
Sedan...........	22		à	34	
Andely..........	24		à	29	
Elbeuf fin........	21		à	24	
mi-fin.........	16		à	19	
ordinaire......	14		à	15	
idem à poil....	12		à	16	

	fr.	c.		fr.	c.
Verviers........	14		à	23	
Carcassonne.....	7	50	à	11	
Châteauroux.....	7	50	à	10	
Silésie..........	4	50	à	5	
Reims surfin.....	7		à	7	25
Casimir de Sedan.	11	50	à	13	
de Reims......	7	50	à	9	
d'Andely......	14				
Ras de castor....	2	75	à	4	
Espagnolette.....	6	50	à	7	50
Flanelle croisée..	5				
idem lisse.....	4	55			

BAS DE SOIE.

De Gange, blancs, la paire	fr.	c.		fr.	c.
A homme, coins brodés ordinaires, n° 200..	5	5			
idem n° 204....	6				
fin au 30 n° 204.	6	15			
idem au 32 n° 204	7	5			
ide. au 40, sans n.	11	65	à	11	75
A femme, ordinaires n° 106...	5	15			
fin au 28 n° 106.	5	95			
fin au 30 n° 106.	5	25			
fin au 40 n° 106.	10	55			

De Paris, noirs, blancs, gris, à homme, la paire.

	fr.	c.
Au 24 en soie alèze de 2 onces « gros.		
de 2 2....	2	75
de 2 4....	8	15
de 2 6....	8	60
de 3 «....	9	5
de 3 4....	9	95
de 4 «....	10	80
Au 26 en s. tramette:		
de 2 onces « gros.	7	80
de 2 2....	8	25
de 2 4....	8	70
de 3 «....	10	5
Au 30, s. d'Avignon:		
de 1 once 4 gros.	7	65
de 1 5....	9	45
de 1 6....	10	15

Nota. Les bas de soie de Paris à femme, des mêmes poids que les précédens, valent 75 cent. à 1 fr. 50 cent. de moins, suivant le poids.

BAS DE COTON.

La douzaine.	fr.		fr.
1° *de Paris* glacé de soie à homme.	43	à	51
à femme, coins brodés......	42	à	46
idem coins ouv..	42	à	48
Pantalon glacé...	11	à	12
idem en laine façon d'Anglet..	16		
2° *de Rouen* à 3 fils chinés, mêlés, mi-fins......	54	à	44
au 20 en fil.....	51		
Blancs à ho. mi-fins.	42	à	45
à femme *idem*..	37	à	42
à homme au 20..	39	à	51
à femme *idem*..	40	à	44
à homme au 24 fi.	53	à	60
à femme *idem*..	57		

SOIERIES.

Les 12 déc. (l'aune) à 2 mois.	fr.	c.		fr.	c.
Double Florence d'Avignon...	3	60			
Demi-Florence...	2	40			
dito plus léger..	2	12			
Petit satin 1re qual.	2		à	2	15
Tafetas d'Ital. 7-12.	4	50	à	5	50
Pékin satiné......	5		à	5	62
Pékinis 5-8 léger..	4	25			
Etoffes à culottes.	9	25			
Satin pour culottes.	10		à	12	
dito 5-8 à pelisse.	5	50	à	6	
dito plus léger..	5	25			
Velours noir faç. d'Hol.	15	50	à	16	
dito coul. de fantaisie.	16	50	à	17	
Fichus 3-4 1re qualit.	24		à	25	
dito 7-8.........	35				
damassé 2-3......	39				
Schals 4-4........	5				

	fr.	c.		fr.	c.
dito 5-4.........	8	75			
longs...........	12				
Taff. lustré 5-8 et 1-2.	2	75	à	6	

RUBANS DE SOIE.

La pièce de 13 mètr. (12 aunes) à 3 mois.	fr.	c.		fr.	c.
Faç. d'Angleter. n° 3.	1	35			
n° 6 à 11........	2	75	à	4	50
Satin uniordin. n° 3.	4	50			
n° 7 à 12........	7		à	10	50
Uni 1re qual. n° 7..	9				
n° 12..........	13				
La pièce de 28 mèt. (24 aunes.)					
Padoue n° 2.......	3	63			
n° 3...........	5	63			
La pièce de 71 mèt. (60 aunes)					
Bologne n° 2 à 3 ½...	10		à	12	
Faveur 56 aunes n° ½.	2	20			
n° 1 ½ à ½.......	3	25	à	3	75
Galons noirs n° 1 ½ 60 aunes......	6	50			
dito en couleurs..	7				
couleurs fines....	8	25			
Passefin n° 1 ¼.....	5	10			
n° 1 ½.........	6	10			
n° 2..........	3	10			
n° 3 ½.........	10	10			
n° 5...........	14	10			

GANTERIE.

	fr.
Gants de Niort, en daim, piqués de soie, la douzain.	45
idem piqués de fil.	33
idem remaillés, piqués de soie...	27
idem idem piqués de fil........	21
Gants de Grenoble, glac. longs, n° 1.	48
idem en amadis, n° 1.........	13
idem blancs, longs superfins.....	17

idem en amadis..	13			
idem à hommes..	14			

Nota. Les nos 2 valent 2 fr. de moins.

Gants de peaux de chiens, cousus en soie, longs..	19			
idem en amadis...	16			
idem à homme...	16			
de Paris glacés...	17			

Chapeaux.

La pièce, à 3 mois, ou 3 p. % d'escompte.	fr.	c.		fr.	c.
Communs de 4 à 12 onces........	7		à	13	
Ordinaires de 4 à 12 onces........	7	75	à	13	75
Demi-castor ordinaire *idem*....	8	75	à	15	80
dito fin *idem*.....	10		à	18	25
dito plus fin *idem*.	12	50	à	22	
castor ¼ *idem*....	13		à	26	50
oursons, 3 à 7 onces.	15				
jokei flamand 7 onces........	14				

Nota. Les chapeaux blancs et en couleur coûtent de plus que les noirs........... c. 50

Ceux en coiffe de soie............ 50

Tous les jokei en ballons....... 25

Les demi-poil coûtent de moins que les oursons. 50

Papiers.

La rame, pour grav.	fr.	c.
Grand aigle fin.....	105	
Colombier fin....	60	
Chapelet fin.......	45	
Jésus fin.........	33	
Grand raisin f. doub.	25	50
dito ordinaire....	19	

Pour impression.

Carré fin double...	10	
de Limoges.....	6	75
d'Auvergne.....	7	
de Rouen.......	6	50
Ecu fin double collé.	13	
Ordinaire collé.....	10	50
Couronne fin double collé.......	9	20
Idem moyen ordinaire collé.......	8	

Nota. Ces prix sont ceux des papiers de première qualité.

Porcelaine bleue et blanche, fabriq. de Tournay.	fr.	c.		fr.	c.
Assiettes premier choix, la dou.	16				
deuxième choix.	15				
petites à dessert.	15				
Soupières, suivant les grandeurs, la pièce.....	18		à	45	
Plats ronds et oval.	10		à	15	
idem plus petits.	5		à	8	
Tasse à café souco.	2	50			
assiettes blanch.	18		à	24	

Faïence.

Assiettes en terre de pipe la dou.	5		à	6
blanch. ordinair. fin. de Nevers.	3			
idem de Rouen..	5			

Gobeletterie commun.

Gobel. unis moye. grand. le cent.	12	50	à	18
idem à côtes...	16			
Caraffes à eau....	80			
Verres à liqueur et à punch, en cristaux.....	20		à	22

Verrerie noire.

Bouteilles de pinte, fabri. de Sèvre	30
demi-bout. dito.	23

	fr. c.	fr. c.
Bouteilles de pinte, fabr. de Norm.	26	
demi-bout. dito.	18	
Bouteil. de Champeroux fortes.	22	
dito forme de Bordeaux....	20	
Cloches à jardin..	85	

Prix des verres en table.

	fr. c.	
Verre en table dit de Bohême 1re qual. le paquet.....	20	
2e qualité.......	17	
dito mince......	18	
Verre d'Alsace, la feuille de 24 pouces.......		
24 pouces.......		40
26.............		45
28.............		50
30.............		55
32.............		65
34.............		80
36.............	1	
38.............	1 30	
40.............	1 12	
42.............	2	
44.............	2 50	
46.............	3 25	
48.............	4	

GLACES.

P. % de perte sur les prix du tarif.	fr.	fr.
Grand volume 1re qualité.......	25	
dito deuxième qua.	35	à 40
Moyen vol. 1re qual.	15	à 20
dito deuxième qua.	35	à 40
Petit vol. 1re qualité.	15	à 20
dito deuxième qua.	25	à 35

AMANS.

	fr. c.	fr. c.
Recoupé et blanc de 4 grains..	170	à 180
de 3 grains....	140	à 150
de 2 grains....	120	à 130
de 1 grain.....	100	à 110
Taillé ordinaire, partie mêlée en menu, le karat	72	à 80
Partie de menu régulière très-blanc	85	à 90

VINS.

	fr. c.	fr. c.
Roussillon vieux, la velte.....	4 50	à 5
nouveau 1re et 2e qualité...	5 50	à 6 50
B.-Langued. vieux	3 50	à 4
nouveau.		
Langued. fin vieux	4 75	à 5
nouveau		
Lismony nouveau.		
Renaison nouveau 1re qualité, la pièce	70	à 80
2e qualité	65	à 70
Creusier nouveau.	60	à 65
Charlieux nouveau	75	
Auvergne nouveau, le pot......	5	à 5 25
La Chaise nouv. la pièce.....	65	à 70
Pouilly nouveau..	90	à 100
Sancerre nouveau.	90	à 100
Orléans nouveau 1re qualité.....	85	à 90
2e qualité.....	75	à 80
Sologne nouveau.	70	à 75
Noël nouveau ...	95	à 80
Vin noir nouv....	95	à 100
Du Cher nouveau 1re qualité.....	95	à 100
2e qualité.....	85	à 90
Vauvraye nouv. 1re qualité.....	90	à 95
2e qualité.....	80	à 85
Chinon nouveau 1re qualité.....	90	à 95
2e qualité.....	85	à 90
Anjou nouveau 1re qualité......	80	à 85

	fr. c.		fr. c.
2ᵉ qualité.....	70	à	75
Mâcon vieux 1ʳᵉ qualité......	160	à	170
2ᵉ qualité......	140	à	150
nouv. 1ʳᵉ qual.	130	à	140
2ᵉ qualité....,	110	à	115
3ᵉ qualité.....	95		
Haute-Bourgogne vieux 1ʳᵉ qual.	350	à	400
2ᵉ qualité.....	200	à	250
3ᵉ qualité.....	150	à	160
Basse-Bourgogne vieux 1ʳᵉ qualité, le muid.	200		
2ᵉ qualité.....	160		
nouv. 1ʳᵉ qual..	140	à	150
2ᵉ qualité.....	115	à	125
Chablis nouveau 1ʳᵉ qualité.....	190	à	200
2ᵉ qualité.....	140	à	150

Grains et farines.	fr. c.		fr. c.
Farine le sac de 15 myr. (235 l.)	20	à	43
Froment le septier	17	à	22
Seigle..........	9	à	11 25
Orge..........	9	à	11 25
Avoine........	4		
Son............	8	à	8 50
Recoupes........	10		
Remoulage......	12	à	13 50
Vesce..........			
Sarrazin........	13	à	15
Sainfoin en graine.	13		
Luzerne *idem*...	132		
Sénevé.........			
Trèfle..........	96		
Lin............	30		
Millet..........	40		
Navette........	48		
Rabette........	55		
Chènevis........	26	à	29
Haricots........	34 50	à	44
Lentilles........	40	à	48

PRIX DES ROULAGES.

Les 49 kilogrammes (quintal.)

	fr. c.
Abbeville......	3 75
Amiens.........	2 50
Anvers.........	6 50
Bâle............	12
Bayonne........	20
Besançon........	7 50
Bordeaux........	12 50
Boulogne-sur-mer	5 50
Bruxelles.......	5 50
Caen...........	4 10
Calais..........	6
Chambéry......	14 50
Clermont-Ferrand	6
Dijon..........	5 50
Dunkerque......	5
Genève.........	12
Grenoble........	11
Havre..........	4
Lausanne.......	12
Langres........	7
La Rochelle.....	9
Lille............	4
Limoges........	8
Lorient.........	13
Lyon...........	8
Marseille........	12 50
Metz...........	7
Montpellier......	12 50
Moulins........	7
Nancy..........	7
Nantes.........	7 50
Nîmes..........	12 50
Orléans........	1 75
Perpignan.......	18
Rennes.........	8 10
Reims..........	3
Rouen..........	2 10
Strasbourg......	9 10
Toulouse.......	13 10
Tours..........	3 10

MARCHÉ DE POISSY.

Viande sur pied (la livre.)

	c.		c.
Bœuf............	26	à	39
Vache...........	15	à	25
Veau............	40	à	50
Mouton..........	24	à	36

HALLE A LA MARÉE.

On achète le poisson au panier et à la bouriche.

	fr. c.		fr. c.
La manne, hareng frais........	2 50	à	7 50
Id. maquereaux..	3 50	à	8 50
Id. Raie.........	2	à	13
Id. Truite......	6		
Id. Morue	5		
Saumons, la pièce.	6	à	16
Turbots, *id.*......	3	à	9 50

MARCHÉ AU BEURRE ET AUX ŒUFS.

	fr. c.		fr. c.
Œufs au détail (le millier).....	35	à	44
et en gros.....	33	à	41
Beurre à la livre..	80	à	90
et en gros.....	70	à	80
Le gournay....	1	à	1 30

MARCHÉ DE LA VALLÉE.

On apporte la volaille et le gibier en panier.

	fr. c.		fr. c.
Le cochon de lait.	4	à	6 50
Douzaine d'alouet.	1 25	à	1 50
id. cailles......	75	à	1
Le canard	1	à	2 50
Chaponet poulard.	2 25	à	4 50
Le pigeon.......	25	à	80

Le lièvre, la perdrix, le dindonneau, l'oie, le poulet, etc.

Fourrages (en bottes.)

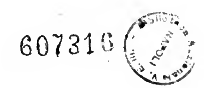
	fr.	fr.	fr.	
Foin 1re 2e 3e qual.	62	56	48	le %
Paille de blé...	19	à	23	le %
d'avoine...	45	à	50	*id.*
Luzerne........	49	à	53	*id.*
Trèfle..........	48	à	52	*id.*

DRAPS ÉTRANGERS, COMPARÉS A CEUX DE FRANCE.

Draps de Limbourg $\frac{5}{4}$ 1re qualité. — Verviers....... *id.* — Néaux......... *id.* — Pays de Juliers. *id.* — Leyden........ *id.* — Bois-le-Duc.... *id.* — Tilbourg....... *id.* — Anglais........ *id.*	Louviers 1re qualité, en observant l'accroissement ou diminution de largeur, et la différence de couleur ou teinture.
Les draps ci-dessus : 2e qualité...........	= Sedan et Abbeville 1re qualité, sauf comme dessus.
3e qualité...........	= Louviers 3e qualité, sauf comme dessus.
4e qualité...........	= Elbeuf 1re qual. sauf comme dessus.
Les mêmes draps, extrafins, $\frac{9}{8}$ mesure de France, teints en pièce ou en laine............	= Elbeuf 1re qual. sauf comme dessus.
Les mêmes, 2e qualité...........	= Elbeuf 2e qual. sauf comme dessus.
Les mêmes, 3e qualité..........	= Romorantin 1re qualité, sauf comme dessus.
Draps du Nord anglais 1re qualité, double foule, $\frac{5}{4}$ et $\frac{9}{8}$ mesure de France, teints en pièce ou en laine, et fin croisé..................	= Draps de Lille 1re qualité, sauf comme dessus.

Les mêmes, 2e qualité, même largeur, teints *id.* et 2e qualité fin croisé......................	=Draps de Lille 2e qualité, sauf comme dessus.
Draps du Nord 3e qualité $\frac{4}{4}$ mesure de France, teints en pièces ou en laine, et 3e classe croisés......	=aux draps de Lodève argeutin : ledit drap 17 ains $\frac{4}{4}$.
Ratines d'Hollande, d'Angleterre et Limbourg, largeur $\frac{9}{8}$ de France..	=aux draps d'Abbeville 1re qualité, sauf les couleurs fortes.
Les mêmes, 2e qualité et largeur..	=aux draps d'Elbeuf 1re qualité, sauf comme dessus.
Les mêmes, 3e qualité, même largeur et au-dessous............	=Elbeuf 2e qual. sauf comme dessus.
Gotting anglais croisé, $\frac{9}{8}$ mesure de France, 1re qualité........	=à calmouck 1re qualité, sauf couleur, et teinture.
Le même, même largeur, 2e qualité.........................	=à calmouck 2e qualité, sauf comme dessus.
Gotting non croisé, 1re qualité $\frac{9}{8}$ de France......................	=à calmouck 3e qualité, sauf comme dessus.
Le même $\frac{9}{8}$ 2e qualité...........	=à calmouck 4e qualité, sauf comme dessus.
Carsée anglais 1re qualité, $\frac{5}{8}$ de France.	=à la dixième espèce de ratine, sauf comme dessus.
Le même, même largeur, 2e qualité.	=Beige 1re qualité, sauf comme dessus.
Le même, 3e qualité...........	=au tricot pressé 1re qualité, sauf comme dessus.
Serge de Liége, 1re qualité, toutes couleurs......................	=à la serge demi-londres $\frac{5}{8}$, sauf couleur et teinture.
La même 2e qualité.............	=à la serge ordinaire demi-londres, sauf *id.*
Hanscot de Liége $\frac{5}{8}$	=Tricot pressé 1re qualité, sauf *id.*

FIN.



TABLE,

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE,

DES MATIÈRES

CONTENUES DANS CE VOLUME.

N.

FIN DE LA TABLE DU SECOND ET DERNIER VOLUME.

